

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 373, SETTEMBRE 2024 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

SETTEMBRE 2024 / n. 373

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
ALESSANDRO ABBONDANTI, GIOVANNI BALLARINI,
UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, ETTORE BOVE,
GIANCARLO BURRI, DANILA CARLUCCI,
ELISABETTA COCITO, GIAMPAOLO COLAVITA,
MARIA TERESA CUTRONE, FLAVIA DI GIAMBATTISTA,
GABRIELE GASPARGO, ANTONIO GIORDANO,
ANNA LIVIA MARCOMENI, MARCELLO MARZANI,
MORELLO PECCHIOLO, PAOLO PETRONI,
GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
PRESIDENTE@ACCADEMIA1953.IT
SEGRETERIA@ACCADEMIA1953.IT
REDAZIONE@ACCADEMIA1953.IT
WWW.ACCADEMIA1953.IT



PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

**CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI**

L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare per conoscere i diritti spettanti agli associati, si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"La vendemmia" (1880-1890) di Francesco Gioli,
Galleria d'Arte Moderna, Palazzo Pitti, Firenze

Focus del Presidente

3 Notizie estive:
i ristoranti sotto schiaffo
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Tramonto della
Dieta Mediterranea
(Giovanni Ballarini)



Tradizioni • Storia

6 Lo strano rapporto
di Kafka con il cibo
(Giuseppe Benelli)



8 I vincisgrassi
amati anche all'estero
(Ugo Bellesi)



L'App dell'Accademia, in italiano e in inglese, è uno strumento agile e completo che **consente di entrare nel mondo dell'Accademia**, in ogni momento, **con uno smartphone o un tablet**. L'App si scarica gratuitamente da **Apple Store** per chi ha un iPhone o un iPad, o da **Google Play** per chi utilizza altri smartphone con sistema Android. Apparirà la schermata principale, articolata in quattro sezioni. Per accedere all'Area riservata dalla quale, tra l'altro, si può visualizzare il Carnet, o consultare le cariche degli Organi Centrali dell'Accademia, gli Accademici potranno inserire il numero della tessera; i Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria.



- 10** Voglia di gelato
(Morello Pecchioli)

- 13** Nel variegato mondo del tè
(Anna Livia Marcomeni)



- 16** Le vestali del lievito
(Giampaolo Colavita)

Territorio ● Turismo ● Folklore

- 18** Souvenir gastronomici in valigia
(Attilio Borda Bossana)



- 20** La panarda: orgoglio abruzzese
(Giancarlo Saran)

- 22** Rum italiano?
Incredibile ma vero
(Aldo E. Tàmmaro)



- 24** Viaggio nel Fortore
alla scoperta del cece nero
(Danila Carlucci,
Flavia Di Giambattista)

- 26** Lo zuccotto o "elmo di Caterina"
(Alessandro Abbondanti)

- 29** Un dolce tesoro di laguna:
il miele di barena
(Marcello Marzani)

- 30** Il percoco di Sant'Arcangelo
(Ettore Bove, Antonio Giordano)

Cucina ● Prodotti ● Tecnologia alimentare

- 32** L'uva Isabella o uva fragola
(Giancarlo Burri)



- 34** Le posate parlanti
(Elisabetta Cocito)

- 36** Deliziosi fichi
(Maria Teresa Cutrone)

Salute ● Sicurezza ● Legislazione

- 38** La pasta "alla spina"
(Gabriele Gasparro)



In libreria

- 40** Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Eventi e Convegni delle Delegazioni
43 Accademici in primo piano
44 Calendario Accademico
50 Lo scaffale delle Delegazioni
51 Attività e riunioni conviviali
68 Carnet degli Accademici
70 International Summary





Notizie estive: i ristoranti sotto schiaffo

*Quest'anno sono andate per la maggiore
quelle sui comportamenti "stravaganti"
dei ristoratori.*

Un tempo, nel mese di agosto, i giornali avevano poche notizie da pubblicare: di solito parlavano di caldo opprimente, esodi e controesodi nei fine settimana, temporali estivi e molte altre notizie di riempimento. Tuttavia, il piatto forte erano gli avvistamenti dei dischi volanti. Gli alieni si facevano vivi solo d'estate e poi con le prime piogge sparivano e tornavano ai loro mondi lontani. Poi il Covid ha cambiato tutto. Tanti numeri: degenze, infettati, decessi, ore di libera uscita e molto altro.

Lo scorso anno, però, la regina delle notizie è stata la comparsa del granchio blu, con conseguenti catastrofi economiche dovute alla scomparsa di cozze e vongole, un flagello che sembrava impossibile combattere. Quest'anno il granchio blu è sparito, non si sa che fine abbia fatto, probabilmente si è auto-eliminato. Meglio così.

*Uno degli argomenti estivi privilegiati
è stato l'attacco ai ristoranti e ai bar*

Invece, uno degli argomenti estivi privilegiati è stato l'attacco ai ristoranti e ai bar. Ne hanno combinate di tutti i colori. **Un bar ha chiesto 2 euro a un cliente per tagliare in due un toast.** Un altro avventore ha trovato nello scontrino la voce "piattino condivisione", richiesto per dare una forchettata di trofie al pesto alla bambina. In un altro caso, sono stati fatti pagare diversi piatti vuoti (usati per fare assaggi tra i commensali). Non sono mancati 2 euro per farsi scaldare al microonde il biberon del latte per il neonato, i 50 centesimi per il ghiaccio nel caffè e 10 centesimi per una spolverizzata di cacao sul cappuccino. **Un altro ristorante ha fatto pagare 58 euro per tagliare una torta a 13 persone che l'avevano portata da fuori** (con il consenso del ristoratore). E chiudiamo questa limitata panoramica con l'obbligo (che questa volta può essere giustificato) di ordinare almeno due portate. Vogliamo cogliere questa occasione per **sottolineare comportamenti ben più gravi.** Abbiamo più volte fatto presente che la categoria dei ristoratori è piuttosto incline alla lamentazione e in particolare abbiamo saputo che **anche storici ristoranti chiudono perché non riescono a trovare personale. Il problema è reale per due motivi:** lavorare in un ristorante è molto duro; si perdono i contatti sociali, **si lavora**

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



mentre gli amici si divertono, sia come orari, sia come giorni di festa. L'altro aspetto è quello economico. **Stipendi bassi**, pagati in buona parte in nero, straordinari non pagati, contratti fantasma, spesso a chiamata o stagionali. Il pianeta della ristorazione è un mondo a parte: straordinari, festivi, notturni, tredicesime spesso non esistono. I giovani, anche se iniziano con entusiasmo, si trovano di fronte a una sorta di cartello, che specie nelle grandi città detta le regole. Chi non ci sta, non trova più lavoro.

*Un tempo, i camerieri professionisti
erano il volto del ristorante*

Un tempo, in sala, c'erano i camerieri professionisti, anche di una certa età, ben vestiti, anche in giacca bianca e farfallino; conoscevano i piatti e la clientela, erano il volto del ristorante. **Oggi** il servizio è svolto da giovani spesso non italiani, **non conoscono i piatti che portano e non si interfacciano con la clientela.** Anzi, a dirla tutta, è talvolta addirittura loro proibito. È stato pubblicato su tutti i giornali nazionali quanto avvenuto in una nota trattoria, dove un rozzo cliente si è rivolto alla cameriera dicendole: "Alza le chiappe e vieni a sparcchiare". È stato subito allontanato dal titolare, ma l'episodio è indicativo di un certo tipo di difficoltà a lavorare con il pubblico. Ovviamente, noi non possiamo sapere come siano inquadrati e pagate le persone che stanno in sala, ma **se il servizio è stato sollecito, efficiente e cortese, ringraziate sempre con un sorriso e un'adeguata mancia.** È l'unico modo che abbiamo per far loro capire che stanno svolgendo un lavoro importante.



Tramonto della Dieta Mediterranea

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

I rapidissimi cambiamenti della società potrebbero demolire una cultura alimentare che sta andando verso nuove identità.

Dieta Mediterranea è un termine usato per descrivere il modello alimentare di chi, nel periodo pre-globalizzazione, viveva nei Paesi lungo la costa del Mar Mediterraneo, tra cui Grecia, Italia, Francia meridionale, Creta, Spagna e parti del Medio Oriente. Prima che il commercio si sviluppasse su larga scala, a metà del secolo scorso le persone mangiavano ciò che era a loro disposizione in base al territorio e alla variabilità stagionale. Ognuno dei popoli che vivevano attorno al Mediterraneo aveva la sua Dieta Mediterranea, ma tutte avevano in comune **una base vegetale con l'apporto di prodotti di origine animale composti da pesce e pollame, e con una quantità limitata di latticini.**

La versione moderna della Dieta Mediterranea **utilizza una piccola percentuale di carne rossa e di alimenti trasformati**, anche se l'impianto principale rimane quello di una base vegetale con grassi sani. Forti evidenze dimostrano che modelli dietetici come quelli della Dieta Mediterranea, caratterizzati da ver-

dure, frutta, legumi, noci, cereali integrali, oli vegetali insaturi e pesce, carne magra o pollame, negli adulti e negli anziani sono associati a **un ridotto rischio di mortalità per tutte le cause.** Tali modelli hanno anche scarsa presenza di carne rossa e lavorata, latticini con alto contenuto di grassi, carboidrati raffinati e dolci, e possono includere con moderazione bevande alcoliche come il vino.

Abbandono della Dieta Mediterranea

Già negli anni 1985-1986 e 2005-2006 in Italia si rilevavano segni che indicavano come gli italiani stessero abbandonando la loro tradizionale Dieta Mediterranea, con un cambiamento più evidente nei giovani. Recenti studi nella letteratura scientifica stanno dimostrando che nelle popolazioni dei Paesi mediterranei, compresa l'Italia, **soprattutto in questi ultimi dieci anni, vi è un progressivo e**





reale allontanamento dal modello alimentare tradizionale della Dieta Mediterranea anche da parte degli adulti, oltre che dei giovani. Ciò avviene specialmente tra gli adolescenti che saranno gli adulti del domani, tra i quali le abitudini alimentari sono considerevolmente cambiate a causa della globalizzazione e dell'occidentalizzazione. **Studi sulla popolazione giovanile italiana** indicano che solo il 5% dei bambini delle scuole primarie e il 16% degli studenti delle scuole superiori seguono un'alimentazione confacente alla Dieta Mediterranea. Un allontanamento da tale modello alimentare, sia pure in modi e gradi diversi, si rileva **in tutti i Paesi mediterranei, fenomeno che contribuisce al sovrappeso e all'obesità** di una sempre maggiore percentuale di persone. In particolare in Italia, dove nel passato l'obesità era molto rara, ora la percentuale di sovrappeso e obesità è del 29,7% nei bambini, del 22,6% negli adolescenti e del 42,9% negli adulti.

Le cause di un fenomeno complesso

Quali sono le cause dell'abbandono della Dieta Mediterranea? Certamente si tratta di un fenomeno molto complesso: le ragioni sono diverse, ma **i fattori socioeconomici e i cambiamenti degli stili di vita svolgono un ruolo importante**. Sicuramente la Dieta Mediterranea rientra in uno stile di vita familiare in rapido mutamento, dove prevale l'uso di alimenti parzialmente o totalmente lavorati o di cibi pronti preparati da una sempre più presente industria, che offre prodotti di diversa e spesso lontana origine, con una forte diminuzione degli alimenti stagionali. **Lo stile di vita e l'alimentazione familiare sono oggi sostituiti da una vita e un'alimentazione fuori casa**, dalla colazione al bar ai *fast-food*, tavole calde, pizzerie e apericena, frequentati soprattutto dai più giovani, meno dagli adulti e anziani.

La Dieta Mediterranea **era legata a ritmi di vita diversi** da quelli odierni e mentre diete di altri popoli erano un tempo viste più o meno negativamente, oggi rappresentano stimolanti occasioni per esperienze considerate giovanilistiche. Inoltre, se un tempo la Dieta Mediterranea si fondava su cibi di limitato se non (apparente) poco costo, come quelli dell'orto, del piccolo frutteto o degli animali della bassa corte, oggi **molti cibi simbolo** della Dieta Mediterranea italiana - uno tra tutti l'olio extravergine di oliva, ma soprattutto la frutta - **subiscono la concorrenza** di altri alimenti sempre disponibili e a minor prezzo, grazie alla globalizzazione. Di indubbia, non ultima, importanza è **l'avvento di una produzione industriale** e di una grande distribuzione organizzata (GDO) di alimenti, in parte o totalmente, trasformati in **cibi pronti all'uso** da parte di un sistema che, operando su vasta scala, supera le limitazioni che vi erano in una produzione solo locale legata alle Mediterranee tradizionali.

Dalla Dieta Mediterranea a una nuova identità?

La Dieta Mediterranea in ogni paese aveva una sua identità, nelle cucine libanese, greca, tunisina, spagnola, francese dell'area mediterranea e italiana, e ora ne stiamo vedendo, se non la perdita, la progressiva riduzione e i profondi cambiamenti che ne fanno presagire un tramonto. Fenomeni non nuovi, come quando la Dieta Mediterranea è cambiata durante le antiche, lente e limitate aperture commerciali e culturali, accogliendo la melanzana, la patata e il pomodoro. Oggi indubbiamente i cambiamenti in una rapidissima mondializzazione sono massicci e potrebbero anche essere demolitori di **una cultura alimentare che sta andando verso nuove identità**. Idea questa per molti sconvolgente, che non è possibile rifiutare e per questo i mutamenti in atto nella nostra Dieta Mediterranea italiana devono **essere oggetto di una continua, dettagliata indagine** e critica.





Lo strano rapporto di Kafka con il cibo

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Per sentirsi in sintonia con la natura faceva rigidi digiuni, evitava di mangiare carne e bere alcolici.

Lo scrittore **Franz Kafka**, di cui **ricorre il centenario della morte**, autore di libri memorabili come *La metamorfosi* e *Il processo*, aveva uno strano rapporto con il cibo: per sentirsi più in sintonia con la natura faceva rigidi digiuni ed evitava di mangiare carne e di bere alcolici. Il suo modo di mangiare indispettiva il padre Hermann, gran mangiatore e ricco commerciante, che vedeva i figli soltanto all'ora di pranzo, dove esercitava il ruolo di padre padrone, con sgridate continue, minacce e umiliazioni per ogni minima infrazione al galateo del primogenito Franz.

Ogni volta che si sedevano a tavola, **Hermann Kafka** apriva il giornale per evitare di guardare cosa passasse nel piatto del figlio: yogurt, pane integrale senza crosta, burro, noci di ogni specie, castagne, datteri, fichi, uva, mandorle, zucca, banane, mele, pere, arance. **Franz sceglieva il cibo con accuratezza, dando importanza a un modo di mangiare molto consapevole e riflessivo.**

Franz Kafka



Sperimentò un metodo di masticare messo a punto dall'americano **Horace Fletcher**, che imponeva di masticare a lungo e con cura ogni boccone spezzettandolo con tutti i denti prima di mandarlo giù. Gli era d'altronde ben chiaro che con tali abitudini alimentari si confinava nel ruolo dello stravagante e con molta ironia, in una lettera a **Felice Bauer**, la fidanzata mai sposata, racconta come il padre si mettesse un giornale davanti al viso pur di non vederlo mangiare. Hermann accusava il figlio di inedia e mancanza di volontà.

A tavola con il padre non c'è il piacere del convivio o dimostrazione di affetti

Ma è **nella Lettera al padre**, scritta a trentasei anni, in cui **descrive il comportamento tirannico del padre a tavola**, che Kafka fa comprendere le conseguenze che ciò ha avuto su di lui. Le regole che Hermann Kafka dettava valevano per tutti tranne che per lui: "Quello che compariva sulla mensa doveva essere mangiato, non era permesso parlare della bontà dei cibi - Tu però li trovavi sovente immangiabili e li chiamavi 'buoni per le bestie'... Mentre Tu, grazie al Tuo gagliardo appetito e al Tuo amore per la rapidità, mangiavi tutto bollente e a grossi bocconi, il bambino doveva affrettarsi; e intanto sulla tavola incombeva un tetro silenzio interrotto da ammonimenti, 'Prima mangia, parlerai dopo'; 'più presto, più presto!' oppure: 'guarda, io ho già finito da un pezzo'. Non era permesso roscchiare le ossa,

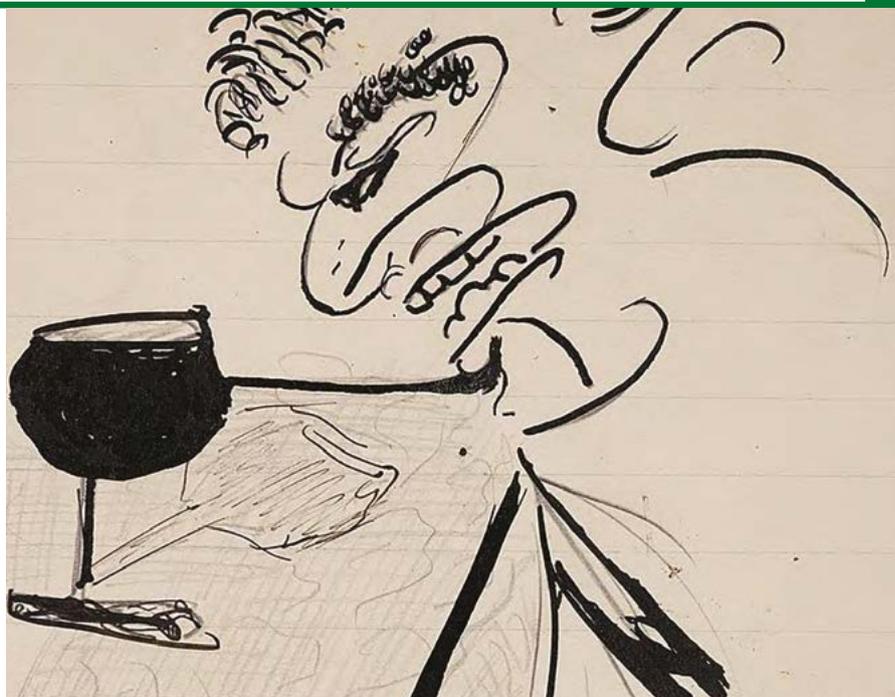
"Conversazione con l'ubriaco", disegno di Franz Kafka,
Collezione Max Brod

ma Tu lo facevi. L'aceto non si doveva assaggiare, ma a Te era consentito. La cosa più importante era di tagliare il pane dritto; ma che poi Tu lo facessi con un coltello sporco di sugo era indifferente. Bisognava badare di non lasciar cadere briciole sul pavimento, ma sotto la Tua sedia ce n'era un'infinità. A tavola si doveva badare solo a nutrirsi, Tu invece Ti tagliavi e Ti pulivi le unghie, temperavi matite, Ti frugavi nelle orecchie con uno stuzzicadenti...". A tavola con il padre non c'è il piacere del convivio, dimostrazione di affetti, ricordi legati a una festa.

Lo scrittore è attratto dalla figura del digiunatore

È così che lo scrittore è attratto dalla figura del digiunatore, tanto da **dedicargli uno dei suoi ultimi racconti**. I digiunatori erano uomini in grado di sfidare la fame per giorni e giorni, persone che del loro digiuno facevano mostra e vanto. La presenza di tali individui, che rinunciavano al cibo, attirava migliaia di persone e, se raggiungevano una discreta fama, potevano guadagnare anche parecchio. Kafka scrive *Il digiunatore* nel 1922, quando ormai questo bizzarro esercizio aveva perso il suo fascino e, soprattutto, aveva perso spettatori. **Parlare dell'arte del digiuno è per Kafka un modo di considerare il cibo come mezzo per esplorare la sua complessa identità**. Nell'ultima pagina il digiunatore confida al guardiano perché non abbia mai potuto fare a meno di digiunare: "Perché non sono mai riuscito a trovare il cibo che mi piacesse. Se l'avessi trovato, senza fare tante storie mi sarei abbuffato come te e tutti gli altri". Il digiunatore appartiene alla schiera dei molti diversi ai quali è impossibile saziarsi in maniera normale.

I personaggi di Kafka sembrano provenire dal nulla, senza passato e futuro, per i quali il normale istinto di cibarsi appare represso o addirittura scomparso. Altre figure di emarginati sono contraddistinte dalla mancanza di appetito, laddove il cibo si conferma come un



elemento di separazione anziché di condivisione.

Concepito nel maggio 1922, il racconto *Il digiunatore* è scritto in un momento di crisi profonda. Era l'anno del suo definitivo pensionamento dall'istituto di assicurazione per il quale aveva lavorato fin dalla laurea in giurisprudenza. Il manifestarsi della tubercolosi polmonare, che gli venne diagnosticata nel 1917, lo aveva liberato dagli odiosi obblighi professionali. Aveva vissuto per più di sei mesi con la sorella **Ottla** in un paesino boemo e poi era tornato a Praga a vivere con i genitori. Chissà come doveva sentirsi, costretto a vivere nuovamente a contatto con la temuta figura paterna e con l'aggravarsi dell'inarrestabile tubercolosi che nessun sanatorio riusciva a rallentare.

Sono gli ultimi anni, in cui insorge una laringite tubercolare che lo inchioda a un progressivo silenzio. Sono i mesi in cui lo scrittore praghese si consuma incapace di mangiare, di deglutire, anche di bere, se non a prezzo di intensi dolori alla gola. Eppure, per capire l'importanza che Kafka assegnava a un cibo che davvero nutrisse, bisogna aspettare quando, ormai minato irreparabilmente dalla tubercolosi, si è riconciliato con i genitori. Ha lasciato Praga ed è andato a vivere a Berlino con **Dora Diamant**, un'impresa inaudita che lo scrittore paragona alla campagna di Napoleone in Russia. Dal sanatorio di Kierling, presso

Vienna, dove è ricoverato, il 19 maggio 1924 scrive: "Carissimi genitori...cerco di facilitarvi anche il mangiare, per esempio che a te caro papà piacerà, con birra e vino, Schwechat doppio malto e Adriaperle, dal quale ultimo ora sono passato al Tokay. Certo, le quantità in cui viene bevuto e il modo come è trattato non ti piacerebbero, non piacciono neppure a me, ma per il momento non si può fare altro. A proposito, non sei stato in questa zona da soldato? Conosci anche l'Heurige per esperienza personale? Ho una gran voglia di berlo una volta con te in belle grandi sorsate. Perché anche se la capacità di bere non è molto grande, quanto a sete non sono secondo a nessuno. **Così ho dunque aperto il mio cuore di bevitore**". E pochi giorni prima di morire: "Carissimi genitori, ... bere assieme **'un buon bicchiere di birra'**, come scrivete, ne deduco che papà non tiene in gran conto l'Heurige, e in questo, riguardo alla birra, sono d'accordo con lui. Del resto, come ora con il caldo ricordo spesso, siamo già stati due metodici bevitori di birra, molti anni fa, quando papà mi portava con sé alla civica scuola di nuoto". È la felicità di una bevanda condivisa, di qualcosa di cui si può parlare, di cui resta il ricordo e che riesce a dissetare, anche a distanza di anni. È questo il nutrimento di cui per tutta la vita Kafka è stato alla ricerca e che ora, in prossimità della fine, riesce finalmente a godere.



I vincisgrassi amati anche all'estero

di Ugo Bellesi

Delegato onorario di Macerata

Il "New York Times Style Magazine" li ha inseriti tra i migliori 25 piatti di pasta.

“vincisgrassi alla maceratese”, che già da anni si sono fatti apprezzare dai buongustai inglesi, grazie anche ad alcune trasmissioni televisive che avevano proiettato servizi in diretta su come a Macerata si prepara questo gustoso piatto, attualmente stanno conquistando anche gli Stati Uniti. Infatti, **l'ultimo numero di "New York Times Style Magazine" ha inserito i vincisgrassi dell'"Osteria dei Fiori" di Macerata tra i 25 migliori piatti di pasta** da gustare

in Italia in quanto “imperdibili”. La giuria che ha compilato la selezione era composta da due chef, da un autore di libri di cucina, da uno storico della gastronomia e da uno scrittore di cucina.

Più di uno dei giurati ha segnalato in particolare soltanto due piatti: i vincisgrassi dell'"Osteria dei Fiori" e **gli agnolotti del plin alla "Madonna della Neve" in Piemonte**. “Entrambi - hanno sottolineato - sono piatti secolari serviti in ristoranti decennali”.





L'origine degli "agnolotti del plin" risalirebbe al Medioevo

Gli "agnolotti del plin" sono sicuramente più antichi dei vincisgrassi, dal momento che la loro origine si fa risalire al tardo Medioevo, quando le donne del Monferrato cominciarono a confezionare questi piccoli contenitori di pasta ripieni per i mariti che partivano per il lavoro nei campi. La parola "plin" significa pizzicotto, in quanto la chiusura del ripieno (fatto con tre tipi di carne: maiale, vitello, coniglio) nella pasta fresca avveniva con un movimento delle mani simile a un pizzicotto. Altri riten-

gono più probabile che il nome derivi da un attrezzo di ferro usato per tagliare la pasta a forma di anello. Qualcuno assegna al cuoco monferrino Angiolino, detto Angelòt, il vanto di aver creato questa ricetta.

Per quanto riguarda il ristorante "Madonna della Neve", esso si trova presso l'omonima chiesa, in posizione "strategica", dominando, la Val Bormida. La sua storia risale al 1952 ed è stato sempre un vanto per la gastronomia di questa vasta area, nonché preciso punto di riferimento per il turismo italiano e straniero.

La storia dei vincisgrassi inizia alla fine del 1700

La storia dei vincisgrassi inizia invece esattamente al 1779, quando il cuoco Antonio Nebbia dà alle stampe il volume intitolato *Il cuoco maceratese*, nel quale figura la ricetta intitolata "salsa per il princisgras", nella quale si prescrive che i vari strati della pasta siano conditi con "tartufi fettati fini" e "prosciutto a dadi piccoli" da amalgamare in tegame con latte, farina e panna (era un prototipo di besciamella). Per anni si è cercato di capire il significato del termine "princisgras" e alla fine si è scoperto che una ricetta quasi identica era stata pubblicata in un manoscritto del 1700 con "Ricette di frittate", rinvenuto nell'archivio sto-

rico della biblioteca comunale di Assisi e pubblicato nel 2003 da Salvatore Pezzella con il titolo *Gastronomia umbra del '700*, che aveva il sottotitolo *Frittate e piatti d'uova*.

La ricetta era quella del "Piatto d'uova in Princisglass" e, con nota n.1, si chiariva il significato: "alla principe di Galles". Anche in questa ricetta, destinata a condire le "uova in camicia", si impiegano i "tartufoli in fette" da inserire in un tegame con latte, farina, burro e parmigiano. Non c'è il prosciutto, previsto invece dal Nebbia, il quale sostituisce il nome "Princisglass" con "princisgras". Per non far capire che aveva "copiato" la ricetta? Oppure, considerando che era sempre al servizio di famiglie dell'alta nobiltà, voleva intendere "piatto grasso per il principe". Non lo sapremo mai...

Quella ricetta però ha avuto una sua storia perché è stata migliorata e resa più moderna dal cuoco Cesare Tirabasso nel suo volume del 1927 *La guida in cucina*, fino ad arrivare ai giorni nostri, quando ha avuto il riconoscimento europeo STG, grazie all'Associazione cuochi della provincia di Macerata, alla Delegazione di Macerata dell'Accademia, e alle due Università di Macerata e Camerino. Presidente dell'Associazione cuochi era allora Iginia Carducci, la quale, da quando esiste l'"Osteria dei Fiori" a Macerata, cioè da oltre 40 anni, con i fratelli Letizia e Paolo si batte per difendere la tradizione dei "vincisgrassi alla maceratese".





Voglia di gelato

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Il modo di gustarlo,
ormai non più
stagionale, investe
anche la sfera
psicologica.*

Quando vi viene voglia di mangiare un gelato state attenti se attorno a voi c'è qualcuno che vi osserva con eccessiva curiosità, potrebbe essere uno psicologo che studia la vostra personalità. Non c'è più privacy, nemmeno quando si lecca un cono crema-cioccolato o pistacchio-fragola. Fu la dottoressa **Viviana Finestrella**, qualche tempo fa, a gettare il sasso freudiano nella sorbettiera, stilando **una lista di modi di mangiare il gelato** che intitolò *Dimmi che gelato mangi e ti dirò chi sei*. **Qualche esempio:** chi sbafa un cono con cialda vuole l'esperienza sensoriale

completa; chi ama ricoperti o gelati con lo stecco è un insicuro. Vi piacciono i ghiaccioli? Avete una personalità indipendente. Il biscotto è come la coperta di Linus: va bene a chi cerca rassicurazione. Chi mangia il gelato in coppetta è un maniaco della perfezione. Se adorate le praline mordi e fuggi avete una personalità moderna. **Anche come mangiate il gelato rivela tutto di voi.** Il deciso lo morde. L'ottimista lo lecca. L'infantile succhia. Chi s'accontenta di mordicchiarlo è un introverso o un timido. E chi lo fa fuori in due bocconi? È un avido bramoso di potere.



Da sinistra: Procopio Cutò, Giacomo Leopardi, Caterina de' Medici



La parola sorbetto deriva dall'arabo "sherbet", bevanda fresca

Il gelato è figlio del sorbetto che nasce, con tutta probabilità, chissà quando e chissà dove, da neve e frutta mescolate insieme. La storia dei popoli è ricca di alimenti gelati: frutta, miele, latte, spezie, perfino riso bollito. Li hanno gustati Egizi, Greci, Macedoni, Romani, Cinesi, Inca, Ottomani. La parola sorbetto deriva dall'arabo *sherbet*, bevanda fresca. I siciliani, maestri di gelati e granite, sostengono di averlo inventato loro con la neve dell'Etna. Con il tempo, il sorbetto venne perfezionato con lo zucchero. **Il gelato viene al mondo alla fine del XVII secolo**, con un ingrediente fondamentale, il latte. **A contenderne la paternità sono due fiorentini**: il pollivendolo e pasticciere per diletto **Ruggeri** e l'architetto **Bernardo Buontalenti**. Il primo, al seguito di **Caterina de' Medici** in Francia, mise a tacere gli chef transalpini preparando al banchetto di nozze (1533) della quattordicenne padrona con **Enrico di Valois**, futuro re Enrico II, "ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata".

Qualche decennio dopo, il Buontalenti, progettista di splendide ville rinascimentali e scenografo di conviti magnificenti, organizzò a Palazzo Vecchio il pranzo di nozze di un'altra fanciulla medicea, **Maria de' Medici**, con un altro re di Francia, **Enrico IV**: decine di portate, alcune parecchio eccentriche e, meraviglia finale, un dolce freddo creato dal Buon-



talenti con ghiaccio, miele e frutta. Lo storico **Giuseppe Averani** lo battezzò "Conserva del ghiaccio".

Golosissimo di gelato fu il grande Giacomo Leopardi, ma non solo

Golosissimo di gelato fu il grande **Giacomo Leopardi**. Il gelato è diletto, distrazione, gioia, appagamento, ottimismo. In Leopardi non albergavano tali sentimenti, ma il dolce freddo lenì la perpetua angoscia nell'ultimo periodo della sua vita. Ospite dell'amico **Antonio Ranieri** a Napoli, il poeta ordinava **gigantesche coppe di gelato** presso il caffè Angioli di via Toledo. Gli scugnizzi napoletani derivano il piccolo, stortignaccolo, immenso uomo, dicendo che il gelato era più grande di lui. Tutta invidia che non intaccava i momenti di golosa felicità del conte poeta. Si racconta anche, ma pare che la voce sia stata messa in giro dall'amico Ranieri per non far sapere che Leopardi era morto di colera, che Giacomo moribondo, tormentato dalla febbre e dal gran caldo, abbia sussurrato: "Portatemi un gelato". Il medico, sostenendo che gli avrebbe fatto male, ordinò di portargli una cioccolata calda. L'autore dell'*Infinito* esalò l'ultimo respiro su quest'ultima disillusione.

Una cosa è certa: **sorbetto e gelato, come li intendiamo adesso, sono italiani**. Come la pizza, gli spaghetti, il tiramisù, il cappuccino, la mortadella, il risotto... E, come sempre accade in Italia,



si creano due scuole di pensiero antitetiche: c'è chi dice che il dolce ghiacciato rovina lo stomaco (**Antonio Persio: Del bever caldo**, 1593) e chi, come il medico veronese **Alessandro Peccana (Del bever freddo**, 1627), replicò che, al contrario, favorisce la digestione. Guelfi e ghibellini, bianchi e neri, sinistra e destra anche qui, nella sorbettiera.

Secondo molti storici dell'alimentazione, **il vero padre del gelato è il siciliano Procopio Cutò** che, imparata l'arte di confezionarlo con la neve dell'Etna dal nonno Francesco, pescatore di Aci Trezza, l'esportò a Parigi dove aprì nel 1686 il primo caffè moderno: il *Cafè Procope*. I francesi ribattezzarono il siciliano Procope Dei Coltelli, interpretando il cognome Cutò come la voce omofona *colteaux*: coltelli, appunto. Il *Cafè Procope* ebbe vita lunghissima anche dopo la morte del fondatore. I famosi gelati del locale accrebbero le idee all'illuminista **Voltaire**. Il filosofo ne era talmente ghiotto che lo avrebbe voluto mettere fuori legge per aggiungere agli altri gusti anche quello del proibito. Al *Procope*, elegante, pieno di specchi, s'accomodarono i rivoluzionari **Jean-Paul Marat** e **Maximilien Robespierre**, **Napoleone Bonaparte**, gli scrittori **Théophile Gautier**, **Honoré de Balzac**, **Alfred de Musset**, **Paul Verlaine**, **Oscar Wilde**... Si rinfrescavano labbra e

Audrey Hepburn e Gregory Peck nel film "Vacanze romane"



Stanlio & Ollio



gola prima di produrre opere immortali. "Per i gelati", confesserà **Marcel Proust**, dimentico di Swann e di Albertine, "tutte le volte che ne prendo voglio templi, chiese, obelischi, rocce. È come una pittoresca geografia quella che guardo per prima, per poi convertire quei monumenti al lampone o alla vaniglia in freschezza nella mia gola".

Molti autori trattano del modo di fare il dolce freddo

Intanto, in Italia, sorbetti e gelati erano diventati talmente importanti da divenire letteratura a sé stante. Nel trattato *Lo scalco alla moderna* di **Antonio Latini** (1692), c'è un capitolo dedicato alle "varie sorti di sorbetti e di acque agghiacciate" che insegna come produrre i primi mescolando neve, zucchero, sale, succo di limone, fragole, amarene, cioccolata, e come fare il "sorbetto di latte che prima sia stato cotto". Parla del gelato. Nel 1761, **Carlo Goldoni** mette il sorbetto in poesia: "Oh amabile sorbetto/ nettare prezioso e delicato,/ benedetto colui che t'ha inventato./ Due cose in questo mondo/ meritano il primo onore/ il sorbetto gelato e il caldo amore". Nel 1775, **Filippo Baldini**, medico napoletano, convinto che il dolce freddo abbia virtù benefiche, pubblica il libro *De sorbetti*, dividendoli in tre specie: subacidi (alla frutta), aromatici (cioccolato, caffè, cannella) e lattiginosi. Nel 1700, i musicisti inserivano nelle opere

la cosiddetta "aria di sorbetto", una sorta di intermezzo musicale affidato ai cantanti di serie B, per dare al pubblico il tempo di godersi il dolce freddo.

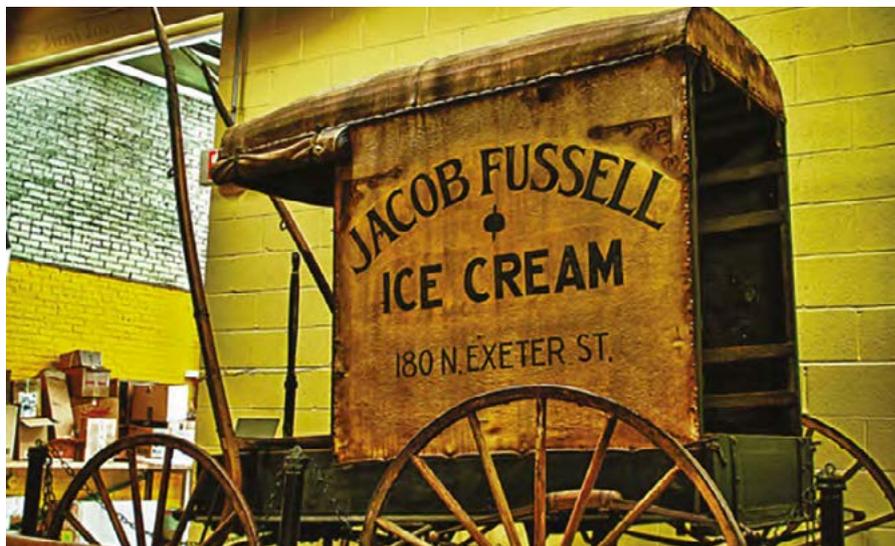
Anche in America il gelato arriva grazie agli italiani nella seconda metà del 1700. Il genovese **Giovanni Basiolo** fa conoscere a New York la *panera*, una sorta di semifreddo al caffè nato nella città della Lanterna. Il pasticcere **Filippo Lenzi** nel 1773 apre, addirittura, una gelateria artigianale reclamizzando sui giornali. Ma gli americani impararono in fretta e ottant'anni dopo una signora di Filadelfia, **Nancy Johnson**, stanca di girare a mano il composto per fare il gelato, mette insieme una sorta di secchio con un'intercapedine per il ghiaccio e il sale e pale interne girate da una manovella: è la prima gelatiera moderna.

Il merito di aver dato il via alla prima

produzione industriale va a un lattaio di Baltimora, **Jacob Fussell**, che, trovandosi con una notevole quantità di panna invenduta, per non buttarla via, la congelò. Quando la tolse dalla ghiacciaia, la *cream* era diventata *ice*. **L'ice cream**, gelato alla crema. Fu un successo. Nel giro di pochi anni, Fussell aprì una fabbrica di gelato dopo l'altra. Grazie a lui le gelaterie si moltiplicarono e il gelato, da aristocratico che era stato per secoli, divenne popolare.

Canzoni, teatro e cinema sono pieni di gelati. Memorabile, tra le varie pellicole, la scena di **Stanlio e Ollio** in discussione con un truce gelataio: "Che gusto volete?", "Cioccolato". "Non ce l'ho". Dopo una serie di divertenti battibecchi, Ollio decide per entrambi: "Ci dia quello che ha". "Ecco qui", "Che gusto ci ha dato?", "Cioccolato!".

Morello Pecchioli





Nel variegato mondo del tè

di Anna Livia Marcomeni

Accademica di Spoleto

*Una bevanda
che invita
alla conversazione
rilassata.*

Un proverbio giapponese recita: "L'amore e l'amicizia non si chiedono come l'acqua, ma si offrono come il tè". Una domanda che nasce spontanea è: come si scrive correttamente in italiano, *te*, *tè*, *the*, *tea*?

La grafia corretta è tè, come confermato dall'Accademia della Crusca: "tè indica la bevanda, ed è preferibile a *the* e *tea*, mentre *te* è il pronome personale usato nei complementi".

*Vanta una storia che si fa risalire
a 5000 anni fa*

Il tè è considerato **una delle bevande più antiche** e conosciute sulla terra, seconda solo all'acqua con cui viene preparata, e vanta una storia che si fa risalire a 5000 anni fa, **anche se le sue origini sono avvolte nel mistero.**



Tè verde



Tè bianco



Narra la **leggenda cinese** che a scoprire il tè sia stato l'imperatore **Shen Nung** (o Shennong Young, lo stesso al quale si deve la scoperta e la divulgazione dell'agricoltura) nell'anno 2737 a.C.

Secondo la leggenda indiana, invece, a scoprire il tè fu il monaco buddista **Bodhidharma** che, sotto il regno dell'imperatore **Xuanwudi**, si recò in Cina per raggiungere il Regno Wei del Nord. Il viaggio compiuto da Bodhidharma in Cina è registrato dalle cronache cinesi del Regno Wu Yu nel VI secolo d.C.

La storia ufficiale data il diffondersi della bevanda del tè in Cina ai primi secoli della nostra era. In precedenza, le foglie di *tu* (tè) erano raccolte e ridotte in poltiglia fino a formare impiastri curativi da applicare sulle parti doloranti.

Nel 1610, i mercanti olandesi diedero inizio all'importazione del tè in Europa

La pianta del tè è un sempreverde, con piccoli boccioli bianchi che somigliano a roselline, originaria di Cina, Tibet e India del nord.

Le prime importazioni vennero effettuate da mercanti portoghesi e arabi nel XVI secolo e successivamente, nel XVII, dai missionari gesuiti. Nel 1610 i mercanti olandesi della **Compagnia delle Indie** diedero inizio all'importazione del tè in Europa. La bevanda **si poneva in con-**

correnza con il caffè e gli alcolici ma, intorno al 1660, **nacquero locali**, il cui ingresso era riservato soltanto agli uomini, **dove si somministrava il tè come bevanda medicinale** ideale per emicrania, sonnolenza, letargia, paralisi, vertigini, epilessia, coliche e calcoli biliari.

Le vendite di tè si moltiplicarono anche nelle *coffee house* che divennero le sedi naturali dei primi club inglesi dove era possibile acquistare un giornale, bere tè e fare conversazione.

Nel 1662, Caterina di Braganza introdusse il tè alla corte inglese e, nel corso del 1700, il suo consumo raggiunse quantità notevoli che arricchirono la classe degli importatori al punto che, per frenare il loro crescente potere economico, il governo impose una forte tassa sul commercio del tè, sia in madrepatria, sia nelle colonie americane. La tensione tra la corona inglese e i mercanti anglo-americani crebbe culminando nel "Boston Tea Party" del 1773 e nell'inizio della Guerra di Secessione Americana.

Le differenze dipendono dal luogo, dal clima, dalla lavorazione e dalla raccolta

Nel 1753, il botanico svedese **Carl Von Linne (Linneo)** fu il primo a descrivere la pianta del tè, che chiamò *Thea Sinensis*, cioè tè cinese.

Le varietà di tè sono il frutto di differenze

relative alla zona di crescita, al suolo e alle condizioni climatiche, al metodo di lavorazione e al periodo o tipo di raccolta.

La maggior parte dei coltivatori utilizza solo tre specie di piante, che sono individuate in base alla loro provenienza geografica, ossia: **cinese, assamica e cambogiana**. Il tè che troviamo oggi in commercio cresce in una cintura che circonda la terra, posta al di sopra dell'Equatore; i giardini migliori sono quelli che si trovano ad altezze inferiori ai 1.800 metri.

Altezza e nebbie montane proteggono la pianta dall'eccessiva esposizione solare e creano le condizioni ideali di umidità e temperatura **per favorire la lenta crescita delle foglie e dei germogli**, conservandone la tenerezza.

Le piante di tè sono prodotte da semi della grandezza di una nocciola, raccolti in ottobre, tenuti tutto l'inverno in una mistura di sabbia e terra e che, in primavera, saranno piantati alla profondità di un metro. Dopo la prima fase di sviluppo, le piantine si potano ogni settimana onde evitare un'eccessiva crescita.

La raccolta inizia al terzo anno nei giardini a bassa quota e, nel quinto, in quelli ad alta. **La vita produttiva va dai 30 ai 40 anni**, ma alcune piante, generalmente selvatiche, hanno una vita produttiva superiore ai 100 anni.

La maggior parte delle piante da tè ha un periodo di *rigoglio* (crescita) e una fase di *quiescenza*.

Le foglie sono raccolte quando i germogli si schiudono. Nei climi caldi le

Tè nero



Tè Oolong



piante germogliano frequentemente, perciò la raccolta può avvenire tutto l'anno, ma in genere essa inizia ad aprile e termina a ottobre.

Le parti scelte per la raccolta pregiata sono le ultime due foglie e la gemma apicale. Per la preparazione del tè corrente si raccolgono anche la quarta e quinta foglia. Esse vengono staccate con le unghie con un movimento delle dita verso il basso.

Le varietà di tè e le diverse tecniche di preparazione

Tè verde: è anche detto "tè non fermentato" perché le foglie non sono sottoposte a tale procedimento e conservano il colore verde, producendo un infuso chiaro e profumato.

Tè bianco: è uno dei tè cinesi più preziosi e ricercati. Alcuni tipi di *Yin Zhen* (aghi d'argento) sono costosissimi e vengono raccolti solo in determinati giorni dell'anno.

Oolong: sono i tè che subiscono un parziale processo di ossidazione per cui hanno un colore più o meno scuro e producono infusi più corposi e dal sapore più intenso dei tè verdi.

Tè nero: è prodotto principalmente in India e nei paesi africani, destinato al mercato occidentale che richiede tè forti e ricchi di teina.

Tè aromatizzato: per realizzarlo si usano il tè verde, il nero e l'oolong.

Tè pressato: in Cina è tradizione millenaria preparare il tè in **panetti pressati per conservarlo** e renderlo più idoneo al trasporto. Alcune varietà sono pressate in varie forme come nido, mattonella, pallina e tazze.

Tè puerh: è un tè che subisce una lavorazione molto particolare per cui può essere conservato a lungo. Alcuni tipi sono **lasciati affinare in cantina per anni** e **appassionati collezionisti** possono vantare *puerh* vecchi di oltre un secolo.

Nel corso dei secoli si sono sviluppate tre diverse tecniche di preparazione

del tè, identificate con le dinastie imperiali in cui esse prevalsero.

Tecnica del tè bollito: presente in varie forme fino alla dinastia Tang (618-907), quando il tè divenne la bevanda nazionale cinese.

Tecnica del tè sbattuto: dal X secolo, sotto la dinastia Sung, quando il tè venne usato come **moneta di scambio** e mezzo di pagamento per i cavalli acquistati presso le popolazioni mongole del nord.

Tecnica del tè infuso: nel XIV secolo, durante la dinastia Ming, la **teiera in porcellana** divenne un accessorio indispensabile e si imposero le tazze bianche per esaltare il colore del tè.

Anna Livia Marcomeni

Cerimonia del tè





Le vestali del lievito

di Giampaolo Colavita

Membro del Centro Studi "Franco Marengi"

La cura che solo le donne, da madri, hanno da sempre saputo dedicare alla "madre" del pane.

Quando si parla di lievito, la mente va immediatamente all'impasto di acqua e farina per fare il pane. Esso evoca la percezione, l'idea del crescere (*levatum*), di qualcosa che aumenta di volume, ma soprattutto che si rinnova, che sa di vitalità. Così **il lievito è l'insieme del conservarsi e del rinnovarsi**, in un concetto dinamico che unisce memoria e futuro.

Fino alla fine degli anni Sessanta, nei nostri paesi, **il pane si faceva in casa** e si portava a cuocere nei forni comuni, per lo più alimentati a paglia o con foglie secche.

Fare il pane era un lavoro prettamente femminile, ma c'erano mansioni anche maschili, come raccogliere la paglia dopo la trebbiatura e trasportarla nelle *pagliere*, per poi utilizzarla per alimentare il forno. Così pure, in autunno, raccogliere le foglie secche nel bosco per lo stesso scopo.

Il forno aveva una forma a cupola, con un piano cottura e un livello sottostante dal quale la fiamma saliva in alto, attraverso una buca centrale, fino alla volta, e riscendeva lungo le pareti. Il forno era "fatto",

cioè pronto, quando i mattoni della cupola diventavano biancastri.

Nei forni domestici, invece, si faceva, e tuttora si fa, bruciare la legna direttamente sul piano cottura e quando il forno è pronto, la brace viene rimossa e il piano viene pulito dalla cenere con un panno bagnato legato sulla punta di una pertica.

Il lievito madre si prendeva da qualche anziana del vicinato

Nel forno c'erano mansioni precise: la fornaia che infornava il pane, la donna che lo andava a prendere nelle case, dove era già passata qualche ora prima per avvisare che si poteva "ammassare" e poi di nuovo, dopo la lievitazione, che si potevano fare i panelli, così da **sincronizzare i tempi per l'infornata**. In genere una massaia impastava 12-15 pagnotte da 3 chili e un'infornata poteva contenerne circa il doppio.

Il pane si faceva con la farina di grano tenero coltivato *in loco* e macinato nel mulino del paese o di quelli vicini. L'acqua si attingeva alla fontana pubblica e il lievito madre si prendeva da qualche anziana del vicinato, che **lo custodiva in una grossa ciotola di terracotta**, in genere smaltata di bianco. La prassi era che, dopo aver fatto le pagnotte, la massaia prendeva un po' di pasta ben lievitata, riempiva la ciotola e la riportava alla custode che le aveva dato il lievito.

Non c'erano i frigoriferi e i congelatori, per cui **bisognava custodire il prezioso lievito, affinché non perdesse il suo vigore** e fosse sempre fresco, così la casa di queste "vestali del lievito" era un andirivieni di massaie che prendevano e riportavano la preziosa "madre".





Zia Lisetta, zia Lucrezia, zia Concetta, zia Lucia erano solo alcune delle tante custodi che vi erano in paese; in ogni quartiere erano in tre o quattro. Per ricompensa e per creanza si regalava loro un po' di pane, un po' di pizza mal-lievitata, quest'ultima ottenuta dal recupero dei residui dell'impasto, che erano raccolti con la *ràsola* dalla madia nella quale si era fatto il pane. Il lievito naturale, o impasto acido, si otteneva, e si ottiene ancora, lasciando lievitare spontaneamente un impasto di acqua e farina, in modo che possa presentare un **microbiota costituito da blastomiceti** (lieviti dei generi *Candida* e *Saccharomyces*) **e da batteri lattici** dei generi *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Enterococcus* e *Leuconostoc*. I fermenti lattici sono responsabili del processo di acidificazione dell'impasto e svolgono un ruolo fondamentale nella formazione dell'aroma del pane e, in maniera limitata, contribuiscono alla lievitazione. I lieviti, invece, portano all'aumento di volume dell'impasto e della formazione dell'alveolatura del pane.

I composti acidi del lievito permettono al pane di mantenersi a lungo

Oltre alla fermentazione e all'aumento di volume dell'impasto, il lievito madre produce composti acidi (acido lattico, acetico, succinico, propionico, glicerina, acetaldeide), che rallentano il rafferma del pane, il quale **si mantiene morbido a lungo** (anche per 15 giorni). Nello stesso tempo, durante la fermentazione si formano numerosi composti volatili, mentre con la cottura si liberano quelli aromatici. Così il pane acquisisce un sapore e un profumo tipici, che già ci gratificano mangiandolo anche senza companatico e



raffermo è ottimo per fare il pan cotto con le verdure, o l'acqua sale, un tipico piatto estivo fatto con pane rafferma spugnato con acqua e poi condito con sale, olio e origano.

La differenza sostanziale con gli altri lieviti sta proprio nella complessità biologica del lievito madre: infatti, il lievito di birra è costituito solo da *Saccharomyces cerevisiae*, mentre il cosiddetto lievito chimico o polvere lievitante istantanea è dato da composti chimici come il bicarbonato di ammonio (E 503) e il difosfato disodico (E 450), che per reazione chimica producono anidride carbonica (CO₂).

Tecnicamente **l'azione principale del lievito madre** (o madre acida) è quella di fermentare l'amido della farina con produzione di CO₂ ed etanolo, i quali vengono trattenuti dal reticolo glutinico e provocano l'aumento di volume dell'impasto (lievitazione) e la formazione di alveoli più o meno grandi e uniformi.

Oggi abbiamo anche sistemi meccanizzati e la fermentazione avviene in camere e/o celle di lievitazione, dotate di sistemi per la regolazione e il controllo della temperatura (25 °C) e dell'umidità relativa (75-80%).

Dopo la lievitazione, la successiva porzionatura consente di dare all'impasto la forma e la pezzatura desiderate, mentre con l'arrotondamento si ripristina la continuità superficiale del reticolo glutinico, interrotta con la spezzatura. Un'ulteriore fase di lievitazione consente ai pastoni (pagnotte) di riacquisire il volume perso durante la divisione.

La magia del pane cotto nel forno

La cottura può essere fatta in forno a riscaldamento indiretto (forni elettrici o a combustibile), o a riscaldamento diretto (forni a legna), a temperature comprese fra 180 e 220 °C e per tempi proporzionali alla pezzatura del prodotto.

Con il calore del forno aumenta ancora il volume dell'impasto, per l'ulteriore produzione ed espansione di gas a opera dei lieviti, i quali cessano la loro attività intorno ai 60 -70 °C. Viene allontanato l'etanolo, mentre le proteine del glutine si denaturano e si consolidano, dando la forma definitiva al pane. Al contempo, si ha la gelatinizzazione dell'amido e **la formazione della crosta**, la cui colorazione è dovuta alla produzione di destrine e alla caramellizzazione degli zuccheri, meglio conosciuta come **reazione di Maillard, che conferisce alla crosta il colore e l'aroma tipico**. Le sostanze che si formano durante la fermentazione contribuiscono, invece, a **dare alla mollica il tipico sapore del pane fatto con lievito madre**. E se da una parte la chimica e la microbiologia ci hanno permesso di indagare i segreti del lievito madre, dall'altra non tolgono nulla alla "magia" del pane che lievita e diventa "frutto della terra e della fatica dell'uomo", così pure la tecnologia non recide il legame con la cura che solo le donne, da madri, hanno da sempre saputo dedicare alla "madre" del pane.



Souvenir gastronomici in valigia

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

Golose idee regalo, facili da trasportare: la Sicilia ne è ricchissima.

La Sicilia è regione ricca di bellezze architettoniche e naturali, con un importante patrimonio culinario che è fattore rilevante di attrazione turistica. La bontà e la validità del prodotto siciliano, nel settore dell'agroalimentare, contribuiscono, come per le peculiarità delle altre regioni d'Italia, a proiettare nei mercati nazionali e internazionali il *Made in Italy*. Per molti visitatori, vacanzieri o turisti che scelgono la Sicilia come meta dei loro viaggi, **al centro della scelta vi è la tradizione culinaria dell'isola**, alimentata da secoli di scambi culturali con le popolazioni del Mediterraneo e del Nord Europa. Per visitare una città o un piccolo centro sono in molti che si affidano alla lettura di una guida o alla consultazione dei social e di siti internet per informazioni pratiche tra cui le "attrattive" enogastronomiche.

La Sicilia, il prossimo anno, sarà "Regione europea della gastronomia 2025", riconoscimento internazionale assegnato dall'*International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism* (Igcatt). Sarà la prima regione italiana a ottenere l'indicazione enogastronomica con un panorama di prodotti di qualità, uniti a storia, territorio, archeologia, tradizioni, e un articolato patrimonio gastronomico. Un traguardo autorevole, che celebra l'eredità culinaria dell'antica Trinacria, offrendo un percorso fatto di autenticità, passione e sapori indimenticabili. **Il piano strategico per il 2025 è volto a promuovere il brand Sicilia nel mondo**, utilizzando come attrattore l'enogastronomia, la cui valorizzazione è determinante an-

che in chiave di un turismo sempre più sostenibile.

Se il cibo ha una forte valenza economica, sociale e culturale, la Sicilia ha molto da raccontare

Se il cibo ha una forte valenza economica, sociale e culturale, la Sicilia ha molto da raccontare.

Greci, Fenici, Romani, Arabi, Normanni, Francesi e Spagnoli hanno lasciato in Sicilia traccia delle loro culture; poi molti l'hanno amata e tanti l'hanno rimpianta dedicandole saggi, scritti, poemi, per non dimenticare **l'isola con due diversi simboli caratterizzanti, la Triscele e il Gorgoneion**. La *Triscele*, conosciuta comunemente anche come Trinacria o Triquetrasì, è rappresentata come la raffigurazione di un essere mitologico con tre gambe e al centro il *Gorgoneion*, la testa della Gorgone, chiamata anche Medusa, i cui capelli sono serpenti intrecciati con spighe di

grano, dalla quale si irradiano le tre gambe piegate all'altezza del ginocchio.

L'"simboli" gastronomici sono però quelli che più di ogni altro l'ospite porta con sé al termine del suo viaggio nella più grande isola del Mediterraneo. **Souvenir gastronomici da conservare, da donare, dopo un viaggio in Sicilia**, agli amici per far conoscere delizie e prelibatezze da scegliere tra le **produzioni tipiche agroalimentari siciliane a marchio Dop, Igp e QS**. Tra le Dop, la ciliegia dell'Etna, il pecorino siciliano, il *piacentinu* ennese, il ragusano, la provola dei Nebrodi, la *vastredda* della Valle del Belice, l'olio Monte Etna, l'olio Monti Iblei, l'olio Val di Mazara, il pistacchio di Raffadali, il pistacchio verde di Bronte. Tra gli Igp: la carota novella di Ispica, il cioccolato di Modica, il pomodoro di Pachino, la pesca di Leonforte.

Un'idea regalo facile da trasportare è il **sale gourmet** raccolto a mano **nella saline di Trapani**, o le varie **proposte aromatizzate agli agrumi o alle erbe aromatiche** per accompagnare una fetta di pane caldo, con un filo d'olio extravergi-



Carta geo-pittorica della Sicilia disegnata nel 1957 dall'artista Otto M. Müller per l'Istituto cartografico italiano



ne d'oliva. E anche la ricotta salata, prodotta con il siero di latte di mucca, capra o pecora, talvolta con un misto di capra e pecora, degna corona per preparare una pasta alla Norma secondo i dettami della tradizione; e poi **un sacchetto di pistacchio di Bronte**, coltivato in provincia di Catania, sui terreni lavici delle pendici dell'Etna, da gustare in guscio, sgusciato, pelato, ma anche in forma di granella, di farina o in pasta o in crema dolce per accompagnare le prime colazioni nelle settimane successive al rientro dalle vacanze. Anche una confezione di **origano siciliano** che cresce spontaneo in Sicilia e che i Greci apprezzavano, quale cibo di pace e prosperità, può essere un dono da gustare con insalata di pomodoro, cipolla e cetriolo.

In valigia, di ritorno dall'isola, una ricca selezione di prelibatezze

Per chi raggiungerà Avola, oltre a una tappa al Museo della Mandorla, il souvenir può essere un sacchetto con il prezioso frutto, tutelato da un Consorzio che include solo **tre tipi di cultivar tra le più pregiate al mondo: Pizzuta, Fascionello e Romana**. Come prodotto dolciario a base di mandorle non può mancare in valigia **il torrone di Caltanissetta**: il *turruni* prodotto da più di un secolo, in diverse varianti, come pasta dura o friabile. Poi **il cioccolato di Modica** dalla consistenza grezza, **patrimonio dell'Unesco**, che affonda le sue origini nella tradizione azteca,

con una tipica lavorazione del cacao introdotta in Sicilia dagli Spagnoli nel XVI secolo, mutuandola proprio dall'antico popolo sudamericano.

Da mandorle, pistacchi e frutta secca, nascono **dolci e biscotti** che rappresentano sempre "un pensiero" molto gradito al ritorno dalle vacanze; tra i tanti i **piparelli** e gli **'nzuddi** tipici di Messina. Meno agevole far viaggiare i cannoli siciliani e la cassata, anche se gli odierni pasticceri sono specializzati in confezioni termiche che preservano ricotta, cialde e pan di Spagna.

Meno problemi per **il croccante di Palermo**, dolce tipico siciliano a base di pasta di mandorle e Rum, ricoperto da uno strato di cioccolato e granella di pistacchio, o **il cous cous dolce di pistacchio e zuccata di Agrigento**; ottimi anche i dolcetti a forma di conchiglia, simbolo delle peregrinazioni votive. Fa-

cile trasporto anche per **la pignolata di Messina** prima di traghettare sullo Stretto, o per la confettura di fichi d'India o la marmellata di arance di Sicilia.

La cucina siciliana accoppia poi alla pasta condimenti particolari come **la bottarga di tonno**, da acquistare nel Siracusano e nel paesino di Marzamemi, impiegata sia come antipasto, sia grattugiata sul piatto. Svareti poi da regalare sono i tipi di **pesto da condimento**, dal classico siciliano, al trapanese ai pomodori secchi di Pachino. Essiccati al sole, vengono confezionati, solitamente, con olio di semi o extravergine d'oliva, e un mix di aglio, origano, basilico, peperoncino fresco, capperi.

A Vittoria, in provincia di Ragusa, è **tipica la tradizione del capuliatu** con i pomodori essiccati, tritati e macinati prima di essere predisposti per la conservazione; ma anche i filetti di acciughe o di tonno sono un ottimo dono per accompagnare crostini di pane imburato, da servire con aperitivi insieme a olive nere siciliane.

Difficilmente si riesce a fare a meno del **sapore del capperu**, sia quello di Salina nelle Eolie, sia quello di Pantelleria, produzioni che oggi sopravvivono soltanto grazie agli sforzi di poche famiglie di "capperai" e che regalano un'eccellenza per arricchire primi e secondi piatti o insalate. I "giacimenti gastronomici" che si possono portare dai viaggi in Sicilia includono anche i formaggi e i salumi, ma per il loro trasporto è vincolante il mezzo scelto per tornare a casa dopo la vacanza.





La panarda: orgoglio abruzzese

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Un banchetto
pantagruelico,
dove i commensali
non devono alzarsi
da tavola se non hanno
gustato ogni portata.*

Al di là delle terre abruzzesi, forse non molti sanno cosa sia la panarda. Riavvolgiamo la pellicola e cerchiamo di raccontarne la storia. Come per altre tradizioni popolari, non vi sono molte documentazioni certe, cosa come sempre dovuta alla trasmissione orale di memorie familiari o di piccole comunità. Un primo indizio fu scritto nel XVII secolo a opera di un frate, Leonardo da Paglieta, che però citava

genericamente i pranzi luculliani che si svolgevano in determinate circostanze coinvolgendo un po' tutta una comunità. Il termine **panarda appare per la prima volta, a metà del 1800**, da parte di Giuseppe Tantucci, uno storico di Villalonga, piccolo borgo della Marsica, per descrivere i locali pranzi di nozze. In realtà, **la panarda ha radici complesse, in un curioso mix fra tradizione religiosa e costume sociale della nobiltà locale.**

Nella prima versione, **leggenda racconta che una giovane mamma**, uscita di casa con la sua bambina per fare provvista d'acqua alla fonte, distrattasi per necessità, si vide passare davanti un lupo con la sua creatura in bocca. Si appellò a Sant'Antonio Abate, che fece il miracolo. La bimba le tornò tra le braccia e lei **fece un voto per cui, ogni anno, si sarebbe sdebitata offrendo qualche piatto caldo ai suoi compagni di contrada.** E, come lei, le generazioni a seguire. Poca roba. Legumi, fave cotte, qualche preghiera a condire il tutto.

Poi c'è la versione laica. I possidenti locali, in tempi in cui la dispensa delle famiglie doveva lottare ogni giorno con la fame, **offrivano un banchetto conviviale la notte di Sant'Antonio**, protettore degli animali da cortile: polli e qualche suino che tradizione voleva immolato alla sacra mattanza proprio quale omaggio al Santo protettore. Quello del **panardiere**, ossia **l'organizzatore del tutto**, era in realtà un modo per legare a sé la sua comunità, indaffarata tutto l'anno tra semina e raccolto delle granaglie, come pure nella vendemmia a seguire. A metà gennaio, le dispense erano ben fornite, così da rendere con-

seguito **un momento di convivialità collettiva che serviva a cementare lo spirito di comunità.** Quale miglior sede, la tavola fumante con i brindisi beneaugurali in cui **si ringraziava Sant'Antonio** per la produttiva annata appena trascorsa, pregandolo di intercedere con il clima e con qualche vicino rapace, e affinché anche i raccolti a seguire dessero serenità e sostanza alle famiglie?

*Nel tempo, la laicità
della panarda si impose
su quella religiosa*

Nel tempo, la laicità della panarda si impose, e non solo per generosità calorica, su quella religiosa. Un protocollo conseguente: al **panardiere**, cioè al titolare dell'evento, si affiancavano il **maestro di panarda** e il **guardiano della stessa.** Il primo provvedeva a che tutta la liturgia culinaria procedesse al meglio, poiché il rito, in realtà, era **una vera e propria gastromaratona**, il secondo era il guardiano, affinché gli stessi commensali si comportassero in maniera degna dell'evento.

La panarda aveva regole precise. Posto che iniziava nel tardo pomeriggio per prolungarsi sino all'alba, **non erano ammessi ritardi e non era nemmeno lecito alzarsi...** per stanchezza gastrica, o sonnolenza, **prima del saluto finale**, al canto del gallo. Vi era un **guardiano di panarda dall'occhio vigile e fucile in spalla**, tanto che, se sgamava qualcuno, che magari saltava una portata e non spazzolava a dovere il piatto, lo minacciava, tra il serio e il faceto, **"magna**





o te sparo". Un'illustre vittima di questo guardiano panardesco fu **Gabriele D'Annunzio**. Un giorno accettò, lui abruzzese di Pescara, seppur cittadino del mondo, il cortese invito dell'amico **Edoardo Scarfoglio**, giornalista e coniuge di **Matilde Serao**. Mal gliene incorse. Già parco di suo, più sensibile alla poesia dello spirito che alla prosa golosa, **verso metà panarda**, cioè dopo una ventina di assaggi, **iniziò a temporeggiare**. Il guardiano gli puntò gli occhi addosso richiamandolo ai suoi doveri. Una lotta impari. **Il Vate**, che era stato motore e traino dell'impresa di Fiume, a un certo punto **si arrese, svenendo tra le lacrime**. Godette, probabilmente, dell'immunità d'artista.

Cinquanta portate per apprezzare le mille sfumature che ogni piatto poteva offrire

Dopo un lungo periodo di oblio, la panarda riprese vigore sul finire del secolo breve. Come già in passato, il suo rianimatore, **Mimmo D'Alessio**, attualmente Vice Presidente Vicario dell'Accademia, mette l'entusiasmo a fare da lievito con degni interlocutori, in questo caso i **docenti dell'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria**. **C'è tutto un patrimonio da riscoprire**, quello di un Abruzzo che può offrire molto, dalla costa dei trabocchi (le caratteristiche palafitte di legno per la pesca sull'Adriatico) fin su alle valli appenniniche o lungo i tratturi della transumanza. **Panarda quale valorizzazione non solo dei prodotti**, ma anche **omaggio all'impegno**

quotidiano delle massaie pazienti che hanno tenuto vive le tradizioni attraverso le varie generazioni, così come **norcini, casari** e altri **artigiani del gusto**. Alcune prove generali che hanno portato poi alla grande **Panarda del Giubileo**, voluta dalla Delegazione di Chieti il **12 gennaio del 2000** a Roccaraso. Ben cinquanta portate organizzate in maniera sequenziale per apprezzare le mille sfumature che ogni piatto poteva offrire. **Panarda del Giubileo** che ha fatto da traino, qualche mese dopo, alla **Grande Panarda Abruzzese** organizzata al Salone del Gusto di Torino. Evento che ha visto nella cabina di regia una squadra di cucina capitanata dal bravo docente di Villa Santa Maria **Antonio Stanziani**, al quale poi la stessa Delegazione accademica chietina ha attribuito il prestigioso riconoscimento di **Gran Maestro di Panarda**.

La versione più classica è considerata quella di Villalonga

Nel terzo millennio la panarda è risorta così a nuova vita, con diverse declinazioni che hanno ripreso in parte vecchie tradizioni ripescate dall'oblio, come anche eventi in cui essa è testimonial per valorizzare il meglio della terra abruzzese. **La versione più classica è considerata quella di Villalonga** entro il Parco Nazionale d'Abruzzo. I partecipanti non sanno chi siederà al loro fianco, in quanto **l'assegnazione dei posti avviene per estrazione**. Si è disposti lungo una grande tavolata a ferro di ca-

vallo, seduti solo da un lato, così da poter godere, nelle necessarie pause per ricarburare papille e peristalsi conseguenti, dei canti e balli che le varie compagnie locali organizzano per i commensali. Non possono mancare i maccheroni di Sant'Antonio, con uova e ragù di carne. Mentre i golosi espiano i loro peccati di gola a tavola, alcuni cantori girano per le case del paese accolti da un sorriso e piccole offerte a beneficio della comunità. **Sul fare dell'alba, gran finale con fave lesse** come da tradizione accompagnate dalla *panetta*, una pasta lievitata con l'uovo.

Una **solida tradizione nella chietina Monteferrante**. Qui la panarda si celebra **in onore di San Giuseppe, il 19 marzo**. La particolarità, a parte la ricchezza culinaria, è un'altra, ossia il saldo richiamo alle radici che questo evento ha contribuito a consolidare. La comunità locale, oramai, conta poco più di un centinaio di abitanti. **Molte le famiglie emigrate via via nel tempo**. Alcune di queste, **pur residenti all'estero, inviano un'offerta al parroco o al sindaco** perché, **pur lontani fisicamente, si resta vicini con il cuore**. Ed è così che, ai residenti, viene offerta la panarda.





Rum italiano?

Incredibile ma vero

di **Aldo E. Tammaro**

Accademico di Milano Brera

È prodotto dalla canna da zucchero coltivata in Campania e Sicilia.

A parte la testimonianza di **Marco Polo** su un ottimo *vino da zucchero* che gli era stato offerto in Iran, **la primogenitura del Rum è oggetto di contesa fra francesi, spagnoli e inglesi**. Secondo i primi, l'inizio della distillazione della canna da zucchero sarebbe avvenuta alla fine del Seicento, in Martinica, a opera del frate domenicano **Jean-Baptiste Labat**. Secondo gli spagnoli, il merito sarebbe di un altro frate, sbarcato a Cuba con compiti di evangelizzazione (quanti confratelli del ben più famoso Dom Perignon!). Per i figli di Albione, invece, la primogenitura spetterebbe a un'azienda di Londra che già nel XV secolo distillava canne da zucchero

importate dalle Americhe, senza dimenticare la distilleria Mount Gay di Barbados, tuttora attiva, che avrebbe iniziato la produzione in un momento imprecisato del XVII secolo.

Nei tre ambiti linguistici esiste anche una diversa nomenclatura

Nei tre ambiti linguistici esiste anche una diversa nomenclatura: **Rhum** per quello prodotto nei Paesi francofoni, **Rum** per i Paesi anglofoni e **Ron** per il distillato prodotto nei territori di lingua spagnola. Si tratta comunque di una tendenza, **non**





Anche il Rum italiano ha apprezzabili caratteristiche organolettiche

di una regola. Esistono anche denominazioni proprie di determinati Paesi, come, per esempio, *cachaça* in Brasile e *clairin* ad Haiti.

Popolani che non potevano permettersi dispendiosi distillati, pirati e corsari **sono stati i primi consumatori:** proverbiale "Quindici uomini e una bottiglia di rum", il canto del pirata John Silver ne *L'isola del tesoro* di **R.L. Stevenson.** Nel 1655, la *Royal Navy* comincia a distribuirne ai marinai una razione giornaliera di mezza pinta (circa 290 ml!), ma affrettandosi a diluire il distillato con acqua, dopo alcuni episodi di ubriachezza molesta che avevano compromesso la precisione delle manovre nautiche. Un secolo dopo, il Rum viene distribuito **miscolato al succo di lime** allo scopo di prevenire lo scorbuto: **era nato il Grog,** cocktail primordiale così chiamato dal soprannome dell'ammiraglio **Vernon** che lo aveva ideato.

*È ingrediente principale
nella preparazione
di molti cocktail*

Anche se molto consumato nei paesi che lo producono, non si può dire che il Rum sia **mai decollato verso gli strati alti della società,** come è avvenuto per il Cognac e il Whisky. Questo non significa che non se ne producano tipi di alta e altissima qualità (e, naturalmente, prezzo), il cui apprezzamento è oggi in fase crescente, ma **rimane riservato a una élite di appassionati e intenditori.**

Il discorso cambia radicalmente se si passa alla mixologia: il Rum la fa da padrone nella preparazione dei diffusissimi cocktail "caraibici", come il mojito e il dai-

quiri, resi celebri dalle preferenze di **Ernest Hemingway,** insieme ai locali dove amava degustarli (la Bodeguita del Medio e il Floridita) negli anni trascorsi all'Avana, e la piña colada, dove si realizza un felice - caso raro! - matrimonio a tre con il succo di ananas e il latte di cocco.

Dopo la raccolta, la canna da zucchero deve essere macinata entro poche ore per evitare l'essiccamento e la perdita del succo; successivamente, si procede alla distillazione di tutto il succo, depurato, decantato e filtrato, oppure della sola melassa, ossia dei residui fermentati della produzione di zucchero. Nel primo caso si parla di **Rum agricolo,** nel secondo di **Rum tradizionale.**

Il distillato può presentarsi con diversi aspetti: **bianco, trasparente, è il più commercializzato al mondo** e quello impiegato nella mixologia; **oro o ambrato,** con una leggera colorazione assunta nella fase di maturazione e invecchiamento; **scuro** con colore e sapore acquisiti durante una lunga permanenza in botti di legno, **prediletto dagli intenditori e destinato alla degustazione in purezza.**

Il sottoscritto, aggirandosi di recente fra gli stand al *Milano Rhum Agricole Day,* ha scoperto di essere arrivato fino a quel giorno con una imperdonabile lacuna nel suo bagaglio di conoscenze sui distillati della canna da zucchero. Già, perché due degli stand proponevano la conoscenza e la degustazione di **un Rum bianco prodotto a partire da canna da zucchero coltivata in Campania e in Sicilia,** con caratteristiche organolettiche niente affatto disprezzabili e in grado di vedersela con i distillati provenienti da altre latitudini. Un successivo approfondimento gli ha consentito di apprendere che **anche in Veneto** si produce un Rum, ma partendo da materie prime di importazione. La giornata si è conclusa con l'auspicio che presto sulla torta della produzione italiana di Rum si possa mettere la simbolica candelina: un distillato colorato, invecchiato, da serata, da abbinare all'altrettanto simbolico caminetto.





Viaggio nel Fortore

alla scoperta del cece nero

di **Danila Carlucci**, *Delegata di Benevento*
e **Flavia Di Giambattista**, *Accademica di Benevento*

*Un particolare legume
coltivato nell'areale
della provincia
di Benevento.*

È ormai consolidato che i legumi siano alimenti ad alto valore nutrizionale e ingredienti fondamentali di una dieta sana, nonché un'apprezzabile fonte di proteine e micronutrienti; inoltre **la coltivazione** richiede un minor quantitativo d'acqua rispetto ad altre fonti di proteine ed **è essenziale per la biodiversità**. Altro pregio **è rappresentato dalla conservazione per mesi sen-**

za perdere il loro elevato valore nutrizionale. Le leguminose sono alleate indispensabili nella lotta contro la povertà e in favore della sicurezza alimentare, della salute e nutrizione umana, e dell'ambiente. Per queste e altre motivazioni, nel 2018, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha deciso di **celebrare la Giornata mondiale dei legumi il 10 febbraio di ogni anno**, assegnando alla FAO il



ruolo di agenzia leader nella gestione della ricorrenza.

Per millenni, lenticchie, ceci, fagioli hanno costituito la base dell'alimentazione, diventando sempre più presenti nella letteratura, nella pittura e persino nel cinema. Dopo un drastico calo del consumo nel secondo dopoguerra, a favore delle proteine di origine animale, i legumi sono tornati in voga per le loro indiscusse proprietà, conquistando un posto d'onore nella **Dieta Mediterranea**, ma anche nei più raffinati menu.

La coltivazione è radicata soprattutto nelle regioni del Centro-sud

Il 13% della spesa mensile italiana è destinato all'acquisto di lenticchie, fagioli, ceci e fave, che sono soprattutto consumati in scatola, congelati/surgelati e in ultima analisi secchi, sicuramente per la facilità di cottura e d'uso.

La coltivazione è radicata soprattutto nelle regioni del Centro-sud Italia, il 63% del totale tra Sicilia, Abruzzo, Toscana, Marche e Puglia. Sono presenti anche importanti colture di piselli in Emilia Romagna e Lombardia.

In questi ultimi anni c'è stato un recupero, attraverso progetti dedicati, di varietà autoctone e infatti nell'Elenco 2024 dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Campania, la sezione denominata "Prodotti vegetali allo stato naturale e trasformati" annovera **33 varietà antiche di legumi**, a testimonianza della ricchezza delle produzioni di questo territorio.

I legumi del Sannio ricoprono un ruolo di rilievo, prodotti di grande pregio qualitativo derivato sia dalle caratteristiche dell'areale di produzione, sia dalle tecniche estensive utilizzate per ottenerli, che non forzano la produttività della pianta (basse produzioni per ettaro).

Tutte le operazioni si effettuano a mano (zappatura, scerbatura e raccolta) per salvaguardarne l'integrità; successivamente, in azienda, i prodotti sono essiccati all'aria, selezionati e calibrati.

Sapore intenso e caratteristiche organolettiche di pregio

Peculiare è il **cece nero del Fortore**, areale della provincia di Benevento incuneato tra l'Irpinia e la Puglia.

Si presenta di **piccole/medie dimensioni**, di colore nero bruciato, buccia (tegumento) molto spessa e ferrosa, di non facile cottura, con sapore distintivo e intenso, e caratteristiche organolettiche di pregio. Il cece **rimanda a piccole pietre dalla forma imperfetta**.

La pianta, coltivata dai 600 m s.l.m. in su, è eretta e alta 30-50 cm, con fiori violacei e baccelli con 2 semi. La semina avviene

manualmente fra febbraio e aprile a seconda dell'altitudine, dell'esposizione dei terreni e della stagione; la raccolta si effettua ad agosto, quando le piante sono totalmente ingiallite e disseccate e il seme resiste alla scalfittura con un'unghia.

Il legume ancora oggi viene asciugato al sole, separato dai baccelli tramite la battitura con bastoni flessibili, e conservato in sacchi di tela o juta, in luoghi asciutti e bui.

Il prodotto è utilizzato **per la preparazione di piatti tradizionali dell'area di coltivazione**, come ingrediente principale, **in abbinamento con verdure o con il baccalà**, unico pesce che raggiungeva questi territori in buone condizioni di conservazione.



BACCALÀ SU CREMA DI CECI NERI

Ingredienti: 150 g di ceci neri del Fortore disidratati, 600 g di baccalà, 50 g di farina, 50 g di semola di grano duro, olio extravergine di oliva, rosmarino, timo, aglio, sale, pepe nero.

Preparazione: mettere a bagno in acqua tiepida i ceci per 12 ore, cambiare l'acqua e lasciarli in ammollo per altre 12 ore. Mettere i ceci in abbondante acqua con aglio, timo e rosmarino e farli bollire per circa 2 ore, anche se comunque la buccia resterà sempre un po' tenace. Nel frattempo, tamponare con carta assorbente i tranci di baccalà e impanarli con la farina e la semola. Riscaldare abbondante olio in una padella e tuffarvi i pezzi di baccalà finché non raggiungono un colore dorato. Scolarli su carta assorbente e tenerli in caldo. Passare al mixer quasi tutti i ceci con poca acqua di cottura, un filo di olio, sale e pepe fino a ottenere una crema. Disporre la crema al centro di un piatto, aggiungere alcuni ceci interi tenuti da parte, adagiarvi sopra il baccalà, guarnire con un ciuffo di rosmarino fresco e condire con un filo d'olio.



Lo zuccotto o “elmo di Caterina”

di **Alessandro Abbondanti**

Accademico di Firenze Pitti

*Note storiche
e curiosità di un dolce
ingiustamente
dimenticato.*

In Italia l'attaccamento agli usi e costumi del proprio territorio era, in passato, particolarmente sentito e ciò ha permesso la conservazione e la trasmissione generazionale delle ricette tradizionali delle cucine regionali. Tale processo si è affievolito in questi ultimi quarant'anni, presumibilmente in conseguenza dei cambiamenti socioeconomici, compresa la scomparsa della famiglia patriarcale, ma anche a causa del moltiplicarsi dei mezzi di comunicazione che, unito alla globalizzazione, ha contribuito a produrre un'ondata di eventi e notizie vere o

false dai quali siamo letteralmente sommersi e travolti, senza considerare la conseguente diffusione di un evidente decadimento culturale. Qualunque siano state le ragioni, sta di fatto che la catena di trasmissione culturale tra una o più generazioni si è quasi totalmente disgregata, fino a determinare non solo un'evidente incomunicabilità generazionale (genitori e figli), ma producendo anche un "gap" per "distanze" più brevi come tra figlio maggiore e figlio minore. In tale contesto, accade che alcune ricette tradizionali siano via via dimenticate,



come quella dello zuccotto, **un dolce al cucchiaio, tipico fiorentino, con le caratteristiche del semifreddo**, che un tempo veniva chiamato anche **"elmo di Caterina"** in quanto la sua forma ricordava gli elmi della fanteria dell'esercito mediceo, che servivano a proteggere la testa, in vernacolo fiorentino detta "zucca", da cui è possibile derivi il nome "zuccotto". Tuttavia, alcuni studiosi hanno correlato il colore rosso dato dall'utilizzo dell'Alchermes alla forma dello *zucchetto* (papalina) dei prelati fiorentini, piccolo copricapo emisferico che veniva utilizzato regolarmente già nel XVI secolo, per l'esattezza, ufficialmente, dal 1591. Il rosso creato dal liquore ricordava in particolare il rosso porpora dei cardinali. La calotta di forma emisferica, in genere di seta, è divisa in otto spicchi a ricordare la mano di Dio sopra il capo. Quando gli esploratori spagnoli (XVI secolo) portarono in Europa le zucche dal Messico, pare che questo copricapo fosse stato soprannominato *zucchetto* proprio per la sua somiglianza alla parte superiore della zucca.

La creazione del dolce rinascimentale

La creazione di questo dolce rinascimentale **è stata attribuita all'architetto Bernardo Buontalenti**, che era al servizio di **Cosimo I de' Medici**, e fu pensato in onore della regina di Francia **Caterina de' Medici**, moglie di **Enrico II** di Francia. Un tempo gli artisti erano poliedrici, pensiamo per esempio a Leonardo da Vinci, e potevano essere contemporaneamente scultori, pittori, architetti, scienziati, cuochi, e ciò non alterava la loro professionalità e non produceva pregiudizi. Il Buontalenti in Firenze progettò Forte Belvedere, la facciata di Santa Trinita, la grotta inserita in un angolo del giardino di Boboli e portò a termine la costruzione degli Uffizi e di Palazzo Pitti. A questo creativo artista si deve l'invenzione di una delicata crema-gelato che prende appunto il nome di "Buontalenti", ma anche la progettazione della prima rudimentale gelatiera costituita da pale che venivano



fatte ruotare per mezzo di una manovella e da un cilindro in cui veniva immesso il ghiaccio. In quell'epoca il ghiaccio e la neve si conservavano in profonde buche create nei terreni esposti a nord.

La ricetta rinascimentale originale era presumibilmente composta da una cupola di morbido pan di Spagna esternamente completamente bagnato da un liquore diluito, noto come Alchermes, che donava al dolce il tipico colore rosso, mentre internamente era farcito da una golosa crema di ricotta di pecora ben lavorata, alla quale si aggiungevano canditi di agrumi (limone, cedro, arancia). Non è escluso che potessero essere aggiunte anche mandorle, uvetta o nocciole, quando disponibili. Più dubbia è la presenza di pezzetti di cioccolato perché, anche se il cacao fu importato in Spagna da **Hernán Cortés** nel 1525, la sua diffusione in Europa avvenne lentamente tra

il XVI e il XVII secolo. È stata tramandata l'affascinante storia che per la realizzazione del dolce fosse stato realmente utilizzato, a mo' di stampo, il piccolo elmo emisferico in dotazione all'esercito mediceo, ma certamente non possiamo credere che allora non fossero disponibili ciotole in terracotta smaltata o altre ceramiche di dimensioni e aspetto simili.

In Italia la produzione del liquore è legata alle Suore dell'Ordine di Santa Maria dei Servi

L'Alchermes, o Alkermes, è un liquore dolce di origine araba del quale non si sa quando fu inventata la ricetta, ma che fu importato dagli Spagnoli, diffuso dapprima in Italia, successivamente in Francia, poi nel resto dell'Europa. Il nome deriva



Papa Clemente VII celebra le nozze fra Caterina de' Medici ed Enrico II di Francia

dal sanscrito *krmi-ja*, che in arabo si è trasformato in *al-qirmiz*, modificato dallo spagnolo in *alquermes*. *Krmi-ja* e *qirmiz* hanno due significati: il primo rappresenta la definizione letteraria di "verme" e di "cocciniglia" (*Kermes vermilio*), il secondo corrisponde alla definizione comune di "bevanda rossa", ma hanno anche generato la nascita dei due termini medievali "cremisi" e "carminio". Come colorante la cocciniglia era utilizzata in Mesopotamia già nel II millennio a.C., poi si diffuse in Medio Oriente.

In Italia la produzione del liquore è invece ben documentata ed è legata alle Suore dell'Ordine di Santa Maria dei Servi, **in Firenze, che creano un punto di produzione chiamato Officina di Santa Maria Novella.**

Nel 1743 il frate Cosimo Bucelli ufficializzò la ricetta originale dell'Alkermes che è stata tramandata fino ai giorni nostri: si tratta di un liquore rosso, lievemente alcolico (circa 30°), molto dolce, **prodotto con diversi ingredienti** tra i quali, oltre all'additivo colorante fornito dalla cocciniglia, troviamo l'acqua, l'acqua di rose, lo zucchero granulare, l'alcol puro a 95°, la cannella, il cardamomo, la vaniglia, il macis e i chiodi di garofano.

La ricetta dello zuccotto ha subito diverse modifiche

Molte ricette sono state modificate o riadattate nel corso del tempo e poche sono giunte a noi integre o addirittura "depositate", cioè legalmente protette. La stessa fine è toccata allo "zuccotto", detto anche "elmo di Caterina", che era tanto in auge negli anni '50-'60 del secolo scorso e che da dolce modaiolo o delle grandi occasioni è stato lentamente relegato in un angolo della vetrina o, peggio, umiliato quando è stato trasformato in gelato. La ricetta dello zuccotto ha subito diverse modifiche, forse **necessarie ad adeguare il dolce ai gusti che stavano cambiando. La ricotta** lavorata è stata nel tempo ingentilita dall'aggiunta, per esempio, di panna montata, oppure impreziosita nella farcitura, oltre che da



gocce di cioccolata, anche da una *ganache* al cacao; talora sono stati aggiunti, insieme alle scorze candite di agrumi, o in sostituzione di queste, anche amarene, marron glacé, pinoli, fichi secchi. Talvolta il ripieno è stato sostituito da zuppa inglese e/o altre farce fantasiose. Lo stesso Alkermes è stato in genere unito o diluito con altri liquori come il Rum, lo Strega, il Kirsch, liquori all'arancio, il Cognac, o totalmente sostituito da essi. Oggi difficilmente potremo vedere uno zuccotto di colore rosso all'esterno, perché **preferibilmente viene bagnato nella parte interna della calotta**. Esternamente si è giunti addirittura a utilizzare lo zucchero a velo o il cacao, sia in polvere, sia come glassatura. Anche i savoiardi sono stati inseriti al posto del pan di Spagna, stravolgendo, a mio avviso, in modo eccessivo e quasi "dissacrante" la ricetta originale. Premesso che **Pellegrino Artusi**, nonostante abbia trascorso diversi anni in Firenze, nel suo lavoro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* non riporta la ricetta dello zuccotto, mi sono divertito a cercare, selezionare e porre a confronto le migliori ricette, per mettere in evidenza alcune delle varianti più comuni del dolce. **Gualtiero Marchesi**, per esempio, per ingentilire la farcia consigliava di utilizzare esclusivamente la panna, montata a mano insieme allo zucchero a velo. Poi il composto doveva essere stabilizzato con la colla di pesce e diviso in due parti, in

una delle quali veniva mescolata una ganache al cioccolato fuso. All'interno ciliegie e cedro canditi; per la bagna Marschinese diluito con latte.

Autorevoli autori, alcuni dei quali coerenti con la loro toscaneità, propongono una farcitura molto simile alla ricetta originale, perché utilizzano la ricotta, che dovrà essere resa più delicata dall'aggiunta di panna montata e zucchero a velo. All'interno cedro, ciliegie candite e cioccolato tritato o in gocce. La bagna sarà preparata mescolando l'acqua con due liquori di cui uno è l'Alkermes, il secondo a scelta tra Rum, Kirsch o altro.

Un'associazione artigianale fiorentina, invece, ha proposto **una ricetta piuttosto innovativa** in cui la crema dovrebbe essere composta da ricotta mescolata alla meringa all'italiana, notoriamente preparata con albume e sciroppo di zucchero. Se all'esterno verrà riproposta la colorazione rossa, all'interno troveremo come sempre agrumi canditi, gocce di cioccolato fuso, ma anche noci, mandorle e fichi. Su questa ricetta mi permetto di fare una considerazione storica che non vuole togliere nulla alla gradevolezza del prodotto: la meringa non è correlabile in alcun modo al Medioevo perché venne creata nel XVIII secolo, probabilmente in Svizzera presso la città di Meiringen, e preparata da un pasticciere italiano di nome **Gasparini**.

Alessandro Abbondanti



Un dolce tesoro di laguna: il miele di barena

Le api, attratte dal nettare del limonio, lo trasformano in un prodotto pregiato, ricco di minerali ed enzimi.

Fabio Fiori, scrittore ed esperto dell'Adriatico, nel suo *Abbecedario Adriatico*, si sofferma sulla provvisorietà della laguna, uno spazio incerto e mutevole nel quale nulla è definitivo. Risorsa preziosa e al tempo stesso luogo infido, la laguna adriatica è un paesaggio reso unico dal susseguirsi di isole, canali, foci di fiumi, spiagge e **barene, accumuli di terra che emergono a poche spanne dal pelo dell'acqua**. Periodicamente sommerse dalle acque salmastre, le barene sono caratteristiche delle lagune di Marano, Grado, Venezia, delle Valli di Comacchio e curiosamente dell'isola di Tavolara, in Sardegna.

Dal veneto *baro* (terreno incolto) e dal gallico *barros* (cespugli o ciuffi d'erbe palustri), secondo lo scrittore **Riccardo Bacchelli** le barene sono fatte della stessa "terra fracidata e torbosa" dei canneti: luoghi sterili e inospitali, depositi di argilla e sabbia, inadatti alla coltivazione.

Le barene sono fondamentali per la salute dell'ecosistema lagunare

In realtà, le barene sono fondamentali per la salute dell'ecosistema lagunare: barriere naturali contro l'aggressività del moto ondoso, provvidenziale **rifugio per numerose specie di uccelli marini** e vere e proprie **oasi botaniche**. Ed è proprio da

di Marcello Marzani

Accademico di Treviso-Alta Marca

quest'ultima peculiarità che nasce un prodotto a molti sconosciuto, ma decisamente imperdibile: **il miele di barena**.

Nei suoli asfittici, pesanti e salsi delle barene veneziane, prospera una **vegetazione alofila**, ossia amante del sale: ne fanno parte il giunco e il finocchio marino, la canna di palude, il santonico, la salicornia e il limonio, una pianticella, quest'ultima, alta circa mezzo metro che, da giugno a settembre, trasforma le barene in meravigliose macchie violacee. **Le api, attratte dal nettare del *Limonium***, localmente chiamato "*fiorella*" o "*fioreta de barena*", dopo averne fatto ampie scorte, lo trasformano in un miele giallognolo, opaco, piuttosto denso e facile a cristallizzarsi, ricco di minerali ed enzimi.

Talmente pregiato da essere inserito fra i **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) del Veneto** assieme ai mieli dei Colli Euganei, del Grappa, del Delta del Po, del Montello, del Veronese e dell'Altopiano di Asiago, il miele di barena viene prodotto almeno a partire dal 1800. Oggi è una tipicità dei territori di **Campagna Lupia, Mira, Chioggia, Venezia, Cavallino-Treporti e Jesolo**.

Apprezzato per le proprietà balsamiche

Apprezzato per le proprietà balsamiche e reputato benefico per le vie respiratorie, il miele di barena **deve la propria unicità all'ambiente lagunare dal quale trae note saline, vegetali e amarognole** che ricordano altri mieli leggendari come quello di spiaggia del litorale toscano o quello di corbezzolo sardo.

Gustato sul pane a colazione, utilizzato come dolcificante, **abbinato ai formaggi freschi**, al cioccolato, ai crostacei, prota-



gonista di elaborate ricette fra le quali **l'anatra laccata**, il miele di barena è una rarità dalla quale nascono **torroni e gelati** indimenticabili.

Una curiosità: a Dolo, comune a ridosso dalla laguna di Venezia, visse per alcuni anni **František Hruška** (1819-1888), ufficiale dell'esercito austroungarico di origini boeme. Appassionato apicoltore, proprietario di centinaia di arnie, dopo diversi esperimenti, Hruška realizzò uno strumento utilizzato ancora oggi, **lo smielatore centrifugo**, con il quale è possibile estrarre meccanicamente il miele dai favi senza doverli distruggere ogni volta.

"Chi vuole il miele deve avere il coraggio di affrontare le api"

L'affascinante mondo delle api, essenziale per il benessere di tutti gli esseri viventi, purtroppo non sfugge alle minacce provenienti dal cambiamento climatico e dallo scarso rispetto dell'uomo nei confronti dell'ambiente. Situazioni dinanzi alle quali gli apicoltori, per non soccombere, devono reagire con **la stessa ostinazione di chi, anno dopo anno, posiziona le proprie arnie a ridosso di quei fazzoletti di terra semisommersi dalle acque salmastre, esposti alla volubilità dei venti e delle maree, ma ricchi di essenze botaniche uniche**. Del resto, coloro che scelgono di dedicarsi all'apicoltura, di buona volontà e audacia ne hanno da vendere, come recita un proverbio africano: "*Chi vuole il miele deve avere il coraggio di affrontare le api*".



Il percoco di Sant'Arcangelo

di **Ettore Bove**, *Accademico di Potenza*
e **Antonio Giordano**, *conoscitore della realtà agricola locale*

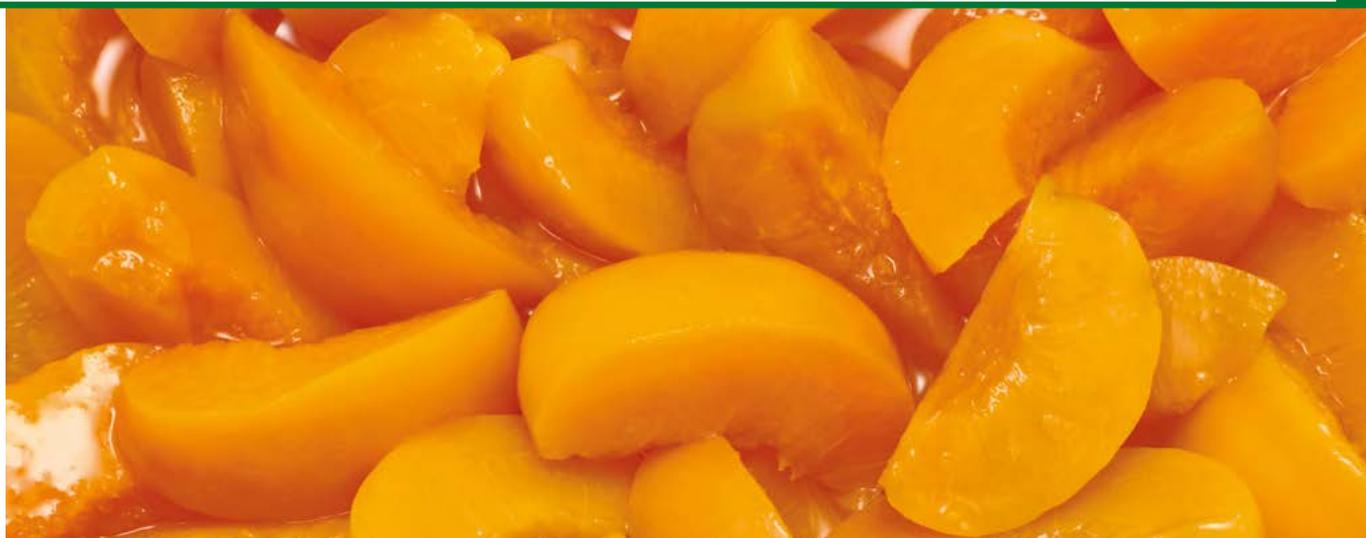
*Un tipo di pesca
dal sapore dolce e dalla
forma particolare,
cui è dedicata anche
una sagra.*

Nella Media Valle del bacino idrografico dell'Agri, il desolato paesaggio calanchivo lucano, che fa da sfondo al noto romanzo autobiografico di **Carlo Levi** *Cristo si è fermato a Eboli*, si interrompe per lasciare un po' di spazio a lussureggianti coltivi conosciuti come *Giardini di Sant'Arcangelo*. Si tratta di alcune centinaia di ettari di buona terra, sottratta, per larga parte, nei tempi passati, all'ampio alveo acquitrinoso e malarico dell'omonimo fiume, l'antico *Akiris*, descritto dallo storico **Strabone** come navigabile.

*In tanti piccoli orti, un'incredibile
ricchezza di biodiversità
vegetale agricola*

Spezzettata in tanti piccoli orti, questa porzione di terra, conquistata al corso d'acqua, costituisce **una vera e propria "oasi"**, compresa tra l'incantevole borgo fantasma di Alianello, la frazione di Aliano, ben conosciuta dal confinato antifascista Levi, abbandonata a causa dell'instabilità del suolo di natura argillosa, e il





nuovo insediamento di San Brancato, sorto negli anni recenti a qualche chilometro di distanza dal centro storico di Sant'Arcangelo. Qui, **sulla sponda destra del fiume, piante orticole e frutticole**, accudite amorevolmente dai contadini del luogo, crescono, in perfetta simbiosi, dando origine a un'incredibile ricchezza di biodiversità vegetale agricola che nel passato ha visto i santarcangelesi come comunità fortemente dipendente dalla coltivazione intensiva di questi fazzoletti di terra di origine alluvionale. Erano i tempi in cui i piccoli coltivatori si avventuravano, con asini bardati di frutta e verdure, prima di essere sostituiti da veicoli a tre ruote, per raggiungere, dopo ore, la parte alta della valle, dove diventavano venditori ambulanti attesi e apprezzati nei paesi che attraversavano.

La pratica agricola si esercita, da sempre, in ordinamenti produttivi misti, organizzati in un livello inferiore, costituito da diverse colture ortive, tra cui godono di una certa fama il pomodoro, coltivato in una zona (*salicara*) caratterizzata da terreni salini, e una curiosa varietà di zucca, conosciuta come *checcuzze longa*, e uno superiore di specie arboree sparse. Tra queste ultime, fa sempre bella figura, tanto da costituire il tratto distintivo dei giardini, **una varietà locale di pesca** (*Prunus persica*) che fino a non molto tempo fa ha contribuito, non poco, a segnare positivamente l'economia di tante famiglie santarcangiolesi. Ciononostante, sotto il peso delle nuove varietà imposte dal mercato e dell'abbandono di non pochi terreni, **questa pesca gialla ha attraversato momen-**

ti di pauroso declino che, per fortuna, oggi appaiono superati sotto la spinta del credito che ha conservato tra i consumatori come frutto fresco, **chiamato dai santarcangiolesi percoco**, e la passione scoperta da giovani agricoltori, alcuni dei quali usciti dalla scuola di istruzione superiore agraria del territorio, scuola che, tra l'altro, ha condotto nei suoi ben attrezzati laboratori, con eccellenti risultati, prove di utilizzazione **come prodotto scioppato**.

Gustose pesche a polpa gialla in due varianti

Dalla cura di questa drupacea, che si avvia a trovare spazio come coltura specializzata, sebbene su superfici limitate, arrivano sul mercato, ormai confinato nelle vicinanze della zona di produzione, a partire dalla terza decade di luglio, gustose pesche a polpa gialla, dalla pezzatura media compresa tra 150 e 200 grammi. Esse sono consumate **come frutta fresca o, tagliate a grossi pezzi, in combinazione con vino rosso, in una sorta di sangria**, che nel passato rappresentava anche un modo per rendere accettabili vini difettosi. In particolare, il pesco coltivato nei giardini identifica due varianti locali, da cui hanno origine altrettanti tipologie di prodotto che si differenziano dalla dimensione di una piccola sporgenza, detta *pizzo*, nella parte opposta del peduncolo, e dal periodo di raccolta. **Quello che matura prima è conosciuto come percoco sanguinello** e viene raccolto tra la terza

decade di luglio e Ferragosto. Da qualche anno, questa caratteristica pesca rimane, all'inizio di agosto, non molto distante dal luogo di coltivazione, al centro dell'attenzione anche di vacanzieri attratti dal suggestivo paesaggio calcareo descritto da Levi. L'altro tipo, chiamato **percoco col pizzo**, è più tardivo e ha un colore meno marcato rispetto al giallo del *sanguinello*. **La raccolta inizia attorno al 20 agosto e si prolunga fino a metà settembre**. Al fine di contenere i costi di produzione, le nuove piantumazioni sono allevate a *vaso ritardato*. Con questa forma di allevamento si ha il grosso vantaggio di poter raccogliere le drupe quasi interamente da terra e, a quanto si dice, di programmare meglio gli inevitabili trattamenti contro i funghi patogeni.

Sulla base di informazioni fornite dagli agricoltori impegnati a tutelare ed espandere l'area di coltivazione di queste due varianti di pesco, **la produzione**, che è bene sottolineare **rimane di nicchia**, dovrebbe aggirarsi complessivamente sui 2.000 chilogrammi, di cui in buon terzo proveniente da piante allevate a *vaso ritardato*. È interessante, sempre in un'ottica di salvaguardia e potenziamento della produzione, anche sotto il profilo di trasformazione del prodotto in confetture, che **l'Università della Basilicata abbia avviato**, già da qualche anno, coinvolgendo amministratori e tecnici locali, **la complessa procedura per inserire i Giardini di Sant'Arcangelo nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici** del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf).



L'uva Isabella o uva fragola

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*L'ibrido americano
settembrino
dal profumo intenso.*

Per combattere l'epidemia di fillossera che nella prima metà dell'Ottocento colpì a più riprese le viti del vecchio continente, gli studiosi ricorsero all'utilizzo di vitigni ibridi tra vite europea e vite americana.

L'Isabella, incrocio tra la *vitis labrusca* e la *vitis vinifera*, fu la prima a giungere sul suolo europeo intorno al 1820 e **subito si impose per la semplicità della coltivazione**, l'elevata resistenza alle malattie, l'adattabilità a diversi tipi di terreno e situazioni climatiche.

Il grappolo presenta acini tondeggianti molto ravvicinati, con buccia consisten-

te e leggermente pruinosa, di colore nero violaceo, polpa soda e succosa di gusto dolce, odore molto intenso, detto comunemente "volpino" o *foxy*.

Dopo la lunga vicenda della possibile trasformazione in vino (operazione non consentita), l'uva fragola sembrò perdere interesse per il comune consumatore, ma oggi tale interesse sembra essere completamente rinato, tant'è che figura ormai in tutti i punti vendita di ortofrutta.

È ricca di vitamine del gruppo A e B, vitamina C, potassio, ferro, fosforo, calcio, manganese e magnesio. Nei semi e nella buccia si trovano i polifenoli e i flavo-



noidi che proteggono il cuore e mantengono in buona salute l'apparato cardiovascolare.

Il suo utilizzo nelle ricette povere di diverse regioni italiane...

Oltre a essere utilizzata come frutta fresca, per produrre confetture, sciroppi e anche cosmetici, l'uva fragola è già presente da secoli in alcune cucine tradizionali e nelle ricette povere di diverse regioni italiane.

La **torta Bertolina** (in dialetto *turta Bertolina*) è un dolce tipico del territorio **cremonese e cremasco**, dove viene preparata **in tre diverse versioni**: con farina di frumento e di mais, zucchero e uva americana, come fosse un pane; come una torta vera e propria; con la pasta frolla come una crostata.

Nella città di Crema si celebra, verso la metà di settembre, il "Festival della Torta Bertolina".

Dalle campagne padovane la fugassa co la ua, preparata secondo la ricetta base della focaccia veneta, ma arricchita da chicchi di uva inseriti nell'impasto prima della cottura.

Ciaccia con l'uva fragola è la schiacciata toscana preparata con una base di pasta da pane, addolcita dallo zucchero, stesa per formare una focaccia e poi farcita, sia all'interno sia in superficie, con uva fragola, zucchero semolato e un filo d'olio d'oliva.

... ma anche nell'alta cucina

Tuttavia, l'uva fragola ha anche guadagnato sempre più spazio nell'alta cucina, **grazie alle fantasiose ricette create dai nostri chef.**

Cristiano Tomei, del ristorante "L'Imbutto" di Lucca, dichiara: "Secondo me l'uva per eccellenza in cucina è una tipologia molto povera, ossia l'uva fragola, perché ha il giusto quantitativo di acidità, il colore della buccia è interessante, in più è molto duttile, si presta bene a essere



usata in cucina, **dolce all'accostamento con il crostaceo crudo**".

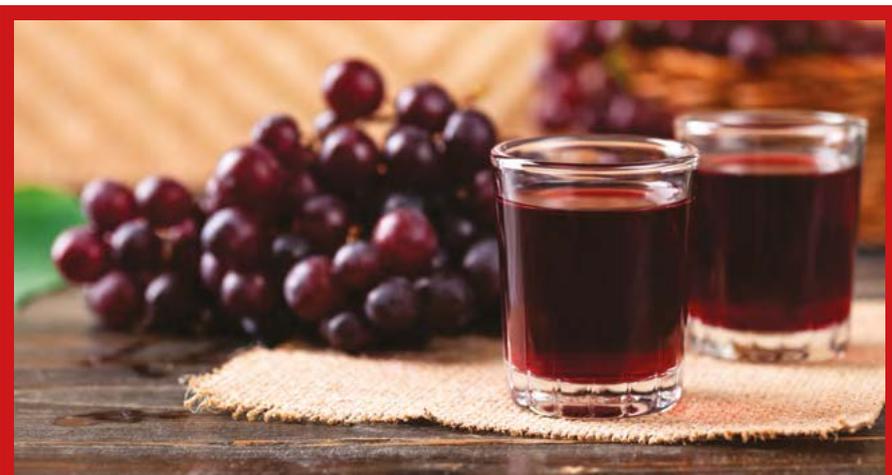
A conferma di tale interesse, ecco alcune sue proposte gastronomiche, come il **capriolo scottato con coulis di uva fragola**; un'ottima **ombrina marinata in sale e zucchero** insaporita con uva fragola e Vermouth; **gli scampi freschissimi crudi con uva ed erbe selvatiche** di stagione e anche la **schiacciata salata con crostacei e uva**.

Sulla tavola de "La Madernassa" di Gua-rene, in Piemonte, **Michelangelo Mam-**

moliti, esaltando le materie prime locali, propone il **Tannico: riso** Riserva San Massimo (un Carnaroli classico di altissima qualità) **cotto con uva fragola e polvere di fico**.

Di **Andrea Rossetti**, talento puro in crescita silenziosa, all'"Osteria V", in quel di Trebaseleghe, nel Padovano, con l'utilizzo di tutte materie prime tradizionali del territorio, i sorprendenti **ravioli di faraona in brodo di uva fragola**, estratto di prezzemolo e pioppini.

Un'uva settembrina da riscoprire.



LIQUORE DIGESTIVO DI UVA FRAGOLA

Ingredienti: 500 g di uva fragola, 500 ml di alcol puro a 95°, 300 ml di acqua, 300 g di zucchero, 1 stecca di cannella, 3 chiodi di garofano.

Preparazione: schiacciare leggermente, con una forchetta, gli acini dell'uva e lasciarli macerare per 30 giorni, in un contenitore a chiusura ermetica, insieme all'alcol, lo zucchero, i chiodi di garofano e la cannella. Trascorso il tempo, miscelare il liquido della macerazione, passato a un colino a maglie strette, con uno sciroppo a base di acqua e zucchero, e trasferire il tutto in una bottiglia di vetro sterilizzata. Far riposare per altri 10 giorni in un luogo asciutto e al riparo dalla luce.



Le posate parlanti

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

Forme e nuovi materiali anche negli oggetti quotidiani.

Le forchette parlanti di Bruno Munari

Bruno Munari, il grande artista poliedrico e fantasioso del Novecento, diede vita alle sue forchette parlanti sostenendo che, assodato che l'uomo si esprime con la propria gestualità, altrettanto potevano fare le posate, naturale estensione del corpo umano. **Dedicò quindi le forchette all'espressività a scapito della funzionalità, piegandone o attorcigliandone i rebbi** in funzione del messaggio che voleva trasmettere. Nel caso di Munari si trattò sicuramente di un divertente esercizio di fantasia, ma, allargando il concetto, possiamo senza dubbio sostenere che gli utensili della tavola raccontano molte cose, a livello simbolico e pratico.

Gli utensili della tavola raccontano molte cose, a livello simbolico e pratico

Le posate ci parlano in modo un po' "spietato" quando le vediamo utilizzate non correttamente (per esempio quando il commensale porta il coltello alla bocca o le impugna come fossero zappe) e immediatamente ci formiamo un'opinione sull'educazione ricevuta dal invitato, creando un immediato piccolo discrimine sociale.

L'uso della posata prevedrebbe un preciso rituale, sia nell'apparecchiatura, sia nel posizionamento sul piatto, che dovrebbe "parlare" al cameriere e suggerirgli quando può portare via la stoviglia o quando solamente ci stiamo prendendo una piccola pausa, magari per prendere il bicchiere o il tovagliolo.

I corredi nuziali erano, e molte volte lo sono ancora, composti da molte posate, con pezzi speciali appositamente dedicati, per esempio, al pesce, al brodo, al dessert. Di tutto questo apparato in realtà, **nella vita quotidiana, si utilizzano solo i pezzi essenziali** e unicamente nei ristoranti viene disposto un numero di posate più ampio, per esempio tre forchette per i diversi usi, magari un paio di coltelli, e non è raro cogliere imbarazzo e incertezza nel commensale, davanti a un tale dispiegamento di "armi".

L'attuale tendenza al minimalismo e alla praticità non ha certo scoraggiato una fascia di popolazione ancora attenta alla bellezza unita alla funzionalità: esistono infatti in commercio **posate che sono piccole opere d'arte**. Se la tendenza è verso la leggerezza e la funzionalità (l'acciaio più facile da pulire ha soppiantato



da tempo l'argento), c'è chi, come Munari, ma con altri obiettivi, si diverte a inventare forme e a sperimentare materiali nuovi. Non bisogna, infatti, dimenticare quanto **il design sia attrattivo e segni le mode**, non solo nell'arredo e nell'arte, ma anche negli oggetti quotidiani.

*Nella creazione delle posate,
non è da sottovalutare
l'ergonomia*

Un aspetto importante da non sottovalutare nella creazione delle posate è sicuramente l'ergonomia: **una degustazione può essere rovinata da una posata inappropriata** (un coltello che non taglia, un cucchiaio troppo concavo). **Rilevante è anche il peso** della posata: **recenti ricerche** hanno dimostrato come esso incida **sulla valutazione della vivanda**. Quelle leggere tendono ad attribuire al cibo qualità inferiori rispetto a quelle più pesanti, così come il materiale di cui sono fatte influenza la percezione del sapore. Molta attenzione viene anche posta, previa consultazione con geriatri e psicologi, sulla realizzazione di posate di foggia particolare dedicate agli anziani con difficoltà di presa delle mani, o a persone con deficit mentali.

In Italia, e in particolare in Piemonte, aziende importanti creano utensili che "vestono" le tavole dei ristoranti di charme e delle case eleganti. Il critico e scrittore milanese **Allan Bay** si è recentemente dedicato allo studio di posate innovative e originali che, nelle intenzioni, dovrebbero coniugare funzionalità ed estetica. Nasce così **l'idea della forchetta a due rebbi**, versione moderna della nota antenata, cui si associano **il cucchiaio porta ravioli e il coltello liscio, ma molto tagliente**, in sostituzione di quello seghettato per la carne, che il più delle volte non taglia, ma "strappa". Voli pindarici? **Esperimenti curiosi** sicuramente.

Per le classi nobili e/o ricche le posate andavano utilizzate seguendo precisi rituali, per esempio si usavano solo tre dita della mano destra per portare il cibo alla bocca, mentre anulare e mignolo



restavano tenuti in alto: un galateo *ante litteram*.

Ricordiamo che per lungo tempo si è mangiato con le mani: un rito non barbaro come si può pensare. Ancora sussiste questa pratica in molte culture, anche qui rispettando regole precise, i cui dettami hanno radici e significati simbolici attinti pure dalla dottrina religiosa.

A proposito di simboli, non dimentichiamo l'importanza del cucchiaio, la posata più antica che, di legno o di osso, era portata alla cintola da pellegrini, soldati e religiosi. Inizialmente identificativo delle classi meno abbienti il cui unico pasto era costituito da zuppe, il cucchiaio era la prima posata dei menu ufficiali, che iniziavano con il brodo e finivano con un dessert cremoso; oltre ad aprire e chiudere il ciclo della vita, svezando i bambini e nutrendo gli anziani.

Le nostre posate, non solo quelle di *design* apprezzate ovunque, ma anche quelle tradizionali e antiche, hanno una storia che travalica i confini. **Bee Wilson**, storica e critica britannica, nel suo libro **Consider the Fork**, dedica un intero capitolo alla "mezzaluna" italiana (termine riportato in lingua originale). Ne descrive la forma e l'uso con una vena di romanticismo: "È **uno strumento emozionante**, è come muovere le vostre mani su una *swing-boat* (altalena a barca) e nel contempo respirare aroma di prezzemolo, di buccia di limone per preparare una gremolata da spargere su un ossobuco [testuale, n.d.r.]. Con il suo movimento rotante, otterrete un trito fine e non una poltiglia come nel

frullatore, oltre al fatto che avrete le mani entrambe occupate e non potrete tagliarvi". Per inciso, segnalo una curiosità: gli Inuit usano uno strumento simile che si chiama *ulu* ma che viene utilizzato per più funzioni: per tagliare i capelli, i blocchi di ghiaccio e sfilettare i pesci.

Alcuni alimenti, opportunamente lavorati, possono dare vita a vere e proprie "posate"

Alcuni alimenti, come zucchero, farina, cioccolato, opportunamente miscelati e lavorati, possono dare vita a vere e proprie "posate" in sostituzione di quelle di materiali comunemente usati. Cito come esempi lo **spoon biscuit di miele e zucchero che si scioglie lentamente** col calore di una bevanda: un cucchiaio di zucchero cristallizzato, uno di miele di melata caramellato e cristallizzato, e ancora **un biscottino a forma di paletta per il caffè**. Tutti *divertissement* di noti *designer* internazionali che hanno indirizzato la loro progettualità verso la dolcezza e il piacere della condivisione.

Una cosa è certa. Possiamo e potremo avvalerci di tecnologie e strumenti avanzati per cucinare, come microonde, roner, abbattitori che, come la storia ci dimostra, si evolvono, cambiano look e passano anche di moda; ma gli strumenti insostituibili saranno sempre le nostre mani nel saper maneggiare con garbo e destrezza le posate da tavola e gli utensili di cucina.



Deliziosi fichi

di **Maria Teresa Cutrone**

Accademica di Roma Eur

*Un'antica prelibatezza
per tutte le stagioni.*

"Allora si aprirono gli occhi di tutti e due e si accorsero di essere nudi; intrecciarono foglie di fico e se ne fecero cinture" (*Genesi 3,7*).

Questo famoso versetto biblico attesta l'antichità della pianta del fico e, al tempo stesso, sottolinea uno dei tanti significati simbolici che gli sono stati attribuiti nel corso della storia. Forse l'albero della conoscenza del bene e del male era proprio un fico, e non un melo.

Il fico (*Ficus carica* L.) fu molto probabilmente la prima pianta a essere coltivata dall'uomo nel bacino del Mediterraneo. Nel Vecchio Testamento gli vengono attribuiti caratteri complessi e ambigui, come ricchezza e abbondanza, ma anche peccato e vergogna. **Siddharta** si fermò in meditazione sotto l'albero di fichi e

raggiunse l'illuminazione divenendo il Buddha; per gli antichi Egizi era simbolo della vittoria sulla morte, e il suo legno era usato per la fabbricazione dei sarcofagi; **nell'antica Grecia i fichi erano ritenuti "degni di nutrire oratori e filosofi"**.

Oltre a essere ricchi di zuccheri, i fichi sono un'eccellente fonte di fosforo, potassio, calcio, ferro, vitamine e hanno buone proprietà antiossidanti, energizzanti e antinfiammatorie. Centinaia sono le varietà di questi frutti, dalle molteplici dimensioni, e con colori dal verde al giallo al rossiccio, fino al bluastro-violaceo. Dalla fine di giugno a ottobre inoltrato sono presenti sulle nostre tavole, accompagnando l'estate e i primi periodi autunnali con il loro profumo, la dolcezza e la squisitezza del gusto. **Per il resto dell'anno possiamo gustarli secchi o conservati in vari modi**, per utilizzarli soprattutto nel confezionamento di dolci natalizi. Insomma, sono delizie per ogni stagione dell'anno, e in ogni epoca storica hanno svolto un ruolo essenziale di nutrimento e godimento.

Le origini tra mito e storia

Le prime comunità agricole, nella zona della Mezzaluna Fertile, coltivarono il fico e ne favorirono poi la diffusione in altri paesi del Mediterraneo. Il rapporto con l'uomo, nato durante la preistoria, si consolidò poi con le civiltà greca e romana. Nel mondo greco il fico era un alimento molto comune e diffuso tra tutti i ceti della popolazione. I fichi essiccati si potevano consumare in qualsiasi periodo dell'anno, e, se accompagnati al pane d'orzo e al formaggio di capra, costituivano un pranzo completo. **Platone** ne era così ghiotto che veniva soprannominato "mangiatore di fichi" e consigliava ai suoi giovani allievi di mangiarne in quantità perché **"accrescono l'intelligenza"**.

Nella mitologia greca il nome della pianta deriva da quello di una giovane donna (*syke*, fico in lingua greca), i cui genitori furono i capostipiti del mondo vegetale. Un altro mito narra del titano Sykeus che, per sottrarsi a Zeus che lo stava inseguendo, si rifugiò presso la madre Gea, la Terra. Questa avrebbe poi fatto sorgere dal suo grembo l'albero che ricorda il nome del figlio.

I Greci pensavano che i fichi fossero il dono di Dioniso, così come nei miti latini il fico è sacro a Bacco, dio dell'energia vitale, ed era infatti collegato al capro: sia a Roma, sia in Grecia, il fico selvatico (rispettivamente *caprificus* e *tragos*) aveva lo stesso nome dell'animale sacro a Dioniso-Bacco. Il frutto era anche rivendicato da Priapo, collegato all'idea di fertilità e sessualità.

Plutarco, nelle *Vite parallele*, racconta la **storia di Catone e della cesta di fichi in Senato**. "*Carthago delenda est*" era l'ammonezione di Marco Porcio Catone, detto il Censore: troppo pericolosa e, soprat-



L'albero sotto il quale Siddharta si fermò in meditazione, Tempio di Mahabodhi a Bodhgaya, India



tutto, troppo vicina. Prova ne era un cesto di fichi ancora freschissimi arrivati direttamente da Cartagine ed esibiti per convincere tutti i senatori ancora restii a un intervento militare.

Pausania, scrittore e geografo greco, narra di Eleusi, una cittadina vicina ad Atene, sede di un famoso tempio dedicato alla dea Demetra, dove non poteva mancare il fico sacro, protetto da un portico: "In questa località dicono che Fitalo abbia accolto nella propria casa Demetra e che la dea, in cambio dell'ospitalità, gli abbia donato la pianta di fico" (Pausania, *Viaggio in Grecia*, I, 37, 2).

La gradevolezza e le mille virtù dei fichi affascinavano gli antichi Romani, che con il tempo ne diffusero la coltivazione in tutto l'Impero. Ciò si può comprendere ancor più, se consideriamo che l'albero di fico era **collegato anche alla fondazione di Roma**. Ne raccontano **Tito Livio, Plinio il Vecchio, Ovidio, Plutarco, Varrone e Dionigi di Alicarnasso**: la cesta con Romolo e Remo si arenò miracolosamente sotto un fico selvatico, il famoso *ficus ruminalis*, dove i gemelli furono nutriti dalla lupa. La pianta era diligentemente curata dai sacerdoti del dio Marte, padre dei gemelli. Quando dell'albero alle pendici del Palatino non restavano ormai che le spoglie, un altro fico germogliò spontaneamente nel Foro: la pianta era ritenuta di buon auspicio e

dal suo stato di salute dipendevano le sorti della città.

L'etimologia dell'epiteto "ruminale" deriverebbe dal latino *ruma* (mammella), parola che starebbe all'origine dei nomi di Romolo e Remo, così come del nome della città di Roma, col significato di "prosperosa, generosa, potente".

"Nel Foro stesso e nel comizio si venera l'albero di fico nato a Roma, sacro per le folgori lì sotterrate e ancora di più a causa del ricordo della pianta che, nutrice di Romolo e Remo, per prima protesse i fondatori dell'impero" (Plinio, *Naturalis Historia*, Libro XV - 77).

I fichi nell'alimentazione dell'antica Roma

Accompagnavano dolci e formaggi, o erano insaporiti con sale, aceto e *garum*. Facendoli bollire, si otteneva il "**miele di fichi**", prezioso dolcificante. Tra le ricette ricordiamo lo speciale **lonzino di fichi secchi di Columella** e lo ***iecur ficatum* di Apicio**, il più antico *foie gras*, una prelibatezza a base di fegato di volatili ingrassati con i fichi. Lo *iecur ficatum* ha influenzato persino il nostro vocabolario: non da *iecur* ma da *ficatum* deriva infatti la nostra parola "fegato". Fichi secchi, datteri e miele, racconta **Ovi-**

dio, erano offerti in occasione del capodanno ad amici e parenti come augurio per il nuovo anno: "Che cosa voglion dire i datteri e i fichi rugosi/e il puro miele offerto dentro candido vaso?/Si fa per buon augurio disse [Giano] perché nelle cose/passi il sapore; e l'anno, qual cominciò, sia dolce" (Ovidio, *Fasti*, Libro I).

Ai fichi è legata anche l'espansione dell'Impero romano: **Tacito**, negli *Annales*, spiega che i legionari venivano pagati con un pugno di sale e una manciata di fichi secchi, utilissimi nelle campagne militari per il contenuto calorico e la lunga conservazione. Di un soldato vecchio, incapace di difendere Roma, si diceva che "non vale un fico secco", espressione rimasta per indicare qualcosa che non ha alcuna utilità.

Marco Terenzio Varrone, nel suo *De re rustica*, ne testimonia un altro uso: il latte dei rami di fico veniva usato come **coagulante nel processo di caseificazione**, al posto del caglio di agnello.

La molteplice varietà cromatica ha affascinato artisti di tutti i tempi

Teneri, dolci e di una bellezza seducente, nella loro molteplice varietà cromatica, i fichi hanno affascinato artisti di tutti i tempi. **Il celebre affresco della Villa di Poppea a Oplontis**, un canestro ricolmo di magnifici fichi maturi verdi e neri, ne testimonia la fortuna nell'arte, già in epoca romana, di pari passo con quella sulla tavola.

Per ciò che riguarda la copiosa produzione pittorica di ogni stile ed epoca storica, che ritrae i fichi soprattutto nelle nature morte, l'argomento richiede un approfondimento a parte, per la sua complessità e vastità. Desidero comunque nominare una pittrice seicentesca, **Giovanna Garzoni** (Ascoli Piceno, 1600 - Roma, tra il 10 e il 15 febbraio 1670), che ha amato molto il genere della natura morta e questo soggetto in particolare. Nelle sue opere, come *Natura morta con piatto di fichi*, la straordinaria artista rivela un tocco cromatico molto armonico, una sorprendente luminosità e nitidezza, e la metodica ricerca del dettaglio.



La pasta “alla spina”

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Il termine identifica la vendita dello “sfuso”: un nuovo (e antico) modo di proporre i prodotti alimentari.

Gli over ricorderanno la vecchia pizzicheria, dove si acquistavano i prodotti “sfusi”, dalla pasta che il droghiere, prelevata la quantità richiesta, avvolgeva nella carta azzurra, alla conserva di pomodoro venduta sulla carta oleata, al vino nel fiasco portato da casa. Erano gli ultimi anni Cinquanta ed era già alle porte la marcia dilagante dei supermercati che, travolgendo i tradizionali dettaglianti, imponevano l’of-

ferta più razionale delle confezioni per l’acquisto *self service*.

Eliminato il costo dell’imballaggio, si paga solo il prodotto

Da qualche anno in tutta Italia si aprono negozi “*leggeri*” che vendono prodotti sfu-





si, un moderno ritorno all'antico. Vi si trovano alimentari, ma anche detersivi e altri prodotti. **Il termine che identifica questa vendita dello sfuso è "alla spina"**. I più numerosi si trovano in **Lombardia, Veneto e Piemonte**, alcuni anche nella provincia di Roma. **Si eliminano gli imballaggi e i prezzi si riducono**. Per fare la spesa si può andare con i propri recipienti, oppure acquistare quelli in vetro o in carta riciclabile che sono presenti in negozio. Il contenitore è riempito della quantità di cui il cliente ha effettivamente bisogno ed è pesato. La merce è esposta in appositi scaffali o contenitori, soprattutto quelli detti "alla spina", che contengono vari prodotti liquidi o solidi come, per esempio, la pasta alimentare, etichettati con l'indicazione del prodotto e il prezzo. Lasciando da parte ogni giudizio, questa tipologia di spesa "leggera" comporta **vantaggi ambientali** come meno rifiuti e **meno spreco**, ma anche sociali, perché **ritorna il rapporto diretto tra cliente e negoziante**. Infine anche economici, perché il prezzo è più basso: eliminato il costo dell'imballaggio si paga solo il prodotto. **Il packaging dei nostri acquisti è sempre più eccessivo, tanto che, dopo aver fatto la spesa, ci troviamo sommersi da sacchetti e confezioni di plastica, vaschette di polistirolo e involucri in poliaccoppiato, quest'ultimo davvero complesso da riciclare.**

Quella del packaging di plastica è un'industria mondiale da 640 miliardi di euro

Quella del *packaging* di plastica è un'industria mondiale da 640 miliardi di euro, che **cresce di anno in anno all'incirca del 6%**. E il settore alimentare è quello in cui la richiesta di plastica è più elevata in assoluto: per confezioni alimentari, sacchetti e involucri, si usa più di un terzo di tutta la plastica vergine che è prodotta ogni anno. **Solo in Europa, gli imballaggi rappresentano il 59% del peso di tutti i rifiuti di plastica prodotti, una percentuale che sale al 65% se si guarda oltreoceano, agli Stati Uniti.**

L'acquisto di prodotti alimentari non confezionati è nato qualche anno fa in Nord Europa

La pratica del tempo antico del comprare a peso e non confezionato sta tornando di moda? Il sistema, nato qualche anno fa in Nord Europa, **si sta diffondendo in vari paesi e questa tendenza ha raggiunto anche l'Italia** dove, soprattutto nell'ultimo biennio, stanno spuntando negozi dal Nord al Sud. Nes-

sun analista di mercato o esperto di marketing al momento può assicurare che il fenomeno potrà crescere in maniera esponenziale e insidiare la grande distribuzione. La struttura sociale è molto cambiata dai tempi della nonna, le esigenze del consumatore sono molte e alcune veramente vincolanti rispetto agli stili di vita. Meno tempo a disposizione. **Il prodotto confezionato è più facilmente trasportabile** ed eventualmente stivabile nel bagagliaio dell'auto. Senza contare le esigenze degli stessi produttori, che utilizzano **il contenitore come messaggio che attira l'attenzione dell'acquirente** e lo informa sulle caratteristiche del prodotto.

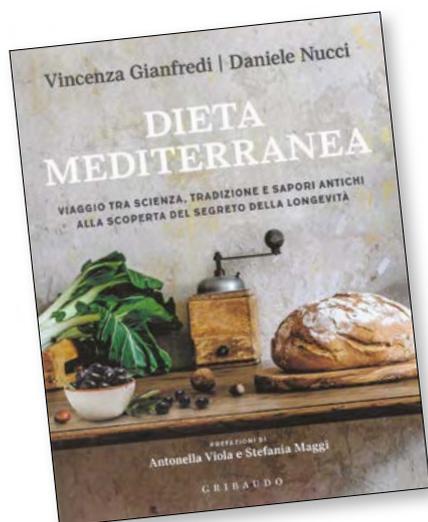
I contenitori "alla spina" sono contrassegnati da etichette che si riferiscono al prodotto, ma non sono altrettanto utili come quelle dell'involucro, che è sempre a disposizione fra le pareti domestiche.

Rimane comunque di estrema importanza la necessità che la produzione riveda drasticamente gli imballaggi dei prodotti, quasi sempre eccessivi, a volte più grandi del contenuto, per dare l'idea di maggior quantità di prodotto, ma che, spesso, non sono compostabili.





Gribaudo, Milano
2024, pp. 200
€ 17,90



Dieta Mediterranea

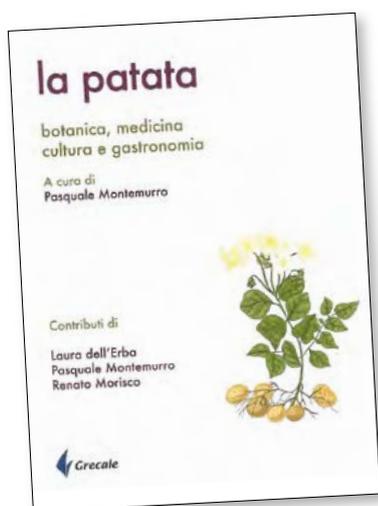
Viaggio tra scienza, tradizione e sapori antichi alla scoperta del segreto della longevità

di Vincenza Gianfredi e Daniele Nucci

La Dieta Mediterranea, con il cambiare degli stili di vita, è oggi spesso sottovalutata soprattutto dai giovani. È quindi da salutare con favore ogni nuova iniziativa come il volume qui presentato, che si aggiunge a quello pubblicato nel 2004 e riproposto in nuova stesura nel 2010 da Giuseppe Sanguigni e dalla “nostra” Annamaria Toti. L’originalità della trattazione di Vincenza e Daniele consiste nell’aver confezionato l’argomento in chiave pugliese, operando quindi una regionalizzazione della *mediterranean way* di Ancel e Margareth Keys. Tanto per cominciare, si passa dalle piramidi della DM, proposte nel 1993 e nel 2016 (alle quali va affian-

cata la piramide invertita della sua sostenibilità ambientale, ulteriore modo di sottolinearne il significato salutistico), al trullo della DM, nel quale agli elementi fondanti dello stile di vita mediterraneo corrispondono altrettante componenti della costruzione tipica pugliese: la base, la scala, il corpo, il tetto, il camino, il vertice e il pinnacolo, con l’immancabile fico d’India a simboleggiare la stagionalità e la biodiversità. Le ricette proposte sono un inno alla cucina pugliese e il lettore desideroso di valutare il proprio grado di aderenza ai principi della DM trova un questionario che gli consente di autocompiacersi o, se necessario, correre ai ripari.

Grecale Edizioni,
Bari 2024, pp. 152
€ 16,00



La patata

Botanica, medicina, cultura e gastronomia

a cura di Pasquale Montemurro

Ciboacculturarsi è un’iniziativa che fa capo al professor Pasquale Montemurro e ha come obiettivo quello di diffondere la conoscenza degli alimenti e il significato del lavoro, della cultura e delle implicazioni salutistiche che ruotano intorno a essi. Ne è scaturita una serie di incontri cui è corrisposta una sequenza di pubblicazioni dedicate a uva e vino, ulivo e olio, uovo e agrumi mediterranei. Adesso è venuto il turno della patata, tubero di importazione, giunto in Europa da Cile e Perù verso la metà del XVI secolo, e fatta inizialmente oggetto di diffidenze e perplessità, tanto che la coltivazione e l’impiego alimentare comin-

ciarono solo dopo un centinaio di anni, con l’Italia in notevole ritardo. Questo umile e spesso sottovalutato ortaggio accompagna la storia dell’umanità da alcuni millenni, rivelando aspetti dietetici, nutrizionali e salutistici del tutto insospettabili legati, fra l’altro, alla capacità saziante, al soddisfacente indice glicemico e all’assenza di glutine. Esso occupa un suo spazio nella cultura dell’era moderna, vista l’attenzione che gli è stata dedicata nella pittura, nella letteratura, nella musica e nel cinema. Una serie di curiosità storiche e un breve elenco di ricette contribuiscono alla piacevolezza garantita dalla lettura di questo volume.



Piemonte

BIELLA

Non solo porcini

Relazione e menu hanno esaltato anche i miceti poco conosciuti.

L Simposiarca Luciano Marcon, Accademico e Presidente del Gruppo Micologico Biellese, ha presentato una serata sui funghi osando creare un menu con miceti poco conosciuti. Gli Accademici biellesi e alcuni componenti del Gruppo Micologico hanno potuto assaporare non solo i rinomati porcini raccolti nei boschi attorno al ristorante "Biancaneve" di Sagliano Micca, sede del convivio, ma anche varietà provenienti da altre regioni italiane: cardoncelli, pioppini e il *Pleurotus ostreatus* dai molti nomi.

I cardoncelli sono originari della Puglia, crescono in autunno su un tipo di cardo del genere *Eryngium*. I pioppini, come dice il nome, crescono per lo più su

ceppi di pioppo e in zone molto umide: sono prelibati nei risotti. Il *Pleurotus ostreatus*, detto anche "orecchione", nasce tra l'autunno e l'inverno sui tronchi di diverse latifoglie. È il fungo per eccellenza delle popolazioni orientali che lo abbinano generalmente a piatti di pesce. Tutti questi funghi possono essere coltivati sia artigianalmente sia industrialmente su tronchi o su composti di residui vegetali.

Lo chef Marco Tiberio ha interpretato ricette adeguate a ognuna di tali varietà, ottenendo l'apprezzamento di tutti i commensali.

La dotta serata si è conclusa con i ringraziamenti di rito e la consegna del piatto 2024 allo chef da parte della Delegata Marialuisa Bertotto. (Marialuisa Bertotto)



La pasta di grano duro

Storia e tecniche di lavorazione nelle relazioni e un menu tutto dedicato a questo alimento.

La Delegazione ha dedicato un convivio alla pasta di grano duro. Il tema è stato sviluppato dall'Accademico Silvano Esposito, coadiuvato dagli interventi tecnico-storico-sociali di Enzo Ferrari e di Pietro Agnesi, esponente di una famiglia di pastai del Ponente ligure. Si è parlato di qualità del grano, del suo approvvigionamento, dell'evoluzione della molitura e della pastificazione. In Italia la pasta si è diffusa dapprima in Sicilia, grazie alla dominazione degli arabi e alla loro tecnica di essiccazione, poi via mare a Napoli e a Genova, ognuna con propri metodi di produzione e di conservazione. Già nel XIII secolo un atto notarile, conservato nell'Archivio di Stato di Genova,

cita "una baricella piena di macaronis" lasciata in eredità. La diffusione della pasta nella penisola è stata incrementata dall'introduzione della macinazione meccanica del grano e dalla progettazione di macchinari sempre più efficienti. Il convivio si è svolto nel Bistrot della Fondazione Pistoletto - Cittadellarte di Biella dove, a corollario della dotta chiacchierata, lo chef Ivan Ramella ha ideato una cena, molto apprezzata, con la pasta protagonista non solo come piatto principale. La serata si è conclusa con i ringraziamenti da parte della Delegata Marialuisa Bertotto al personale del ristorante e con la consegna di un omaggio accademico allo chef Ramella. (M.B.)



Liguria

GENOVA-GOLFO PARADISO, TIGULLIO

Festa d'estate a Santa Margherita

Cena tradizionale con la rievocazione delle peculiarità della pesca e della cucina del pesce.

Le due Delegazioni hanno festeggiato insieme l'inizio dell'estate in un locale pre-

stigioso di Santa Margherita Ligure, "La Cambusa", gestito da 30 anni da Luciano De Angelis, oggi coadiu-

vato dalle figlie Chiara e Camilla. "La Cambusa" è una terrazza (coperta) a vetrata che si affaccia sul porto, sul mercato del pesce e sui pescherecci all'ancora. Ha perciò un rapporto diretto, quasi familiare, con i pescatori locali che garantiscono una fornitura quotidiana. Per questo il locale ha raggiunto fama e prestigio, oltre, naturalmente, per l'alta qualità della sua cucina.

Un tempo i pescatori, al termine della notte, con i carri trainati da cavalli, dovevano raggiungere Genova il più rapidamente possibile, senza fermarsi a vendere per strada (pena pesanti multe). Il pesce era disteso davanti al porto, dove esisteva il grande mercato, su ampie tavole di ardesia e andava venduto in giornata, salvo multe

o punizioni anche fisiche. Il prezzo calava con il passare delle ore. I cittadini meno abbienti acquistavano la sera quel che avanzava. Serviva per realizzare, con pane e verdura, le rudimentali zuppe di pesce. Accanto a questi ricordi storici, durante la riunione si sono citate le eccellenze del luogo come i gamberi, che regnano da sempre sulle tavole dei ristoranti. Luciano De Angelis ha proposto un menu particolare con un pizzico di originalità, pur restando fedele alla tradizione. La cena, presentata dai Delegati Luca Parodi (Genova-Golfo Paradiso) e Nicolò Gandolfo (Tigullio), si è svolta in un clima di amicizia riesumando ricordi e curiosità legate a vecchie ricette. (Paolo Lingua)



Lombardia

MILANO

Cosa può essere, oggi, una trattoria urbana

Cena al "Distreat", in una ex-riseria sul Naviglio Pavese.

La serata alla scoperta di una versione "contemporanea" di trattoria, nel momento in cui in città c'è un'esplosione di tale formula di accoglienza, è piaciuta agli Accademici.

Il cortile di "Distreat", in una ex-riseria sul Naviglio Pavese, li ha ricevuti con uno scenografico tavolo unico. All'ombra di un vecchio fico, l'iniziale "Declinazione di pomodoro, mozzarella di bufala affumicata e pan fritto" era un incrocio originale tra le note ghiacciate del gazpacho, l'elasticità della mozzarella e la croccantezza dei cubetti di pane. Poi, mentre cortesia e semplicità punteggiavano il servizio, ecco la prova-risotto, ineludibile a Milano. Federico Sordo - che ha lavorato, tra gli altri, da Claudio Sadler e Davide Oldani prima di

incontrare Andrea Tirelli e Guido Dossena e con loro formare il sodalizio di trentenni che ha aperto "Distreat" - era perfettamente equipaggiato: i chicchi al dente avvolti dalla "crema di cipolle di Breme", con i "fili croccanti" e la frustata della "salsa al gorgonzola" erano piacevolissimi. La "Melanzana arrosto, coscia di agnello sfilacciata ed erbe fresche", creata *ad hoc*, ha celebrato l'unione tra la carnosità di una delle verdure-simbolo dell'estate e l'agnello. Piatto buono e originale anche se da perfezionare. Infine, lo "Sfogliamisù": un tiramisù scomposto molto ghiotto, che gli Accademici hanno auspicato di riassaggiare in autunno, dato che i 38 gradi del luglio milanese hanno fatto rimpiangere un po' la freschezza di un gelato. (Fiammetta Fadda)

Trentino - Alto Adige

BOLZANO, ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO, VERONA

Convivio in un caratteristico maso

Le tre Delegazioni riunite per gustare la cucina contadina dell'Alto Adige.

La riunione conviviale al "Maso Grottner del Romantik Hotel Turm" di Fiè (Bolzano) è stata un incontro di Delegazioni che ha visto la partecipazione anche degli Accademici di Rovereto e del Garda Trentino, con il

Delegato Germano Berteotti, e di Verona, con il Delegato Fabrizio Farinati, nonché dei Delegati di Biella, Marialuisa Bertotto, di Bressanone, Piergiorgio Barucchetto, e di Trento, Stefano Hauser. L'accoglienza e l'atmosfera che ha

PAVIA, VOGHERA

Il plenilunio del cervo

Fra poesia e astronomia, un evento dedicato alla luna.

Non rientra nell'ordine naturale delle cose che in un evento, organizzato da due Delegazioni, la parte della ristorazione diventi secondaria e si sopporti anche un risotto, non al dente ma al dentista, rovinando così anche una mantecatura di Montebore con tartufo nero estivo. Eppure questo può accadere ed è accaduto quando gli Accademici sono incantati dalla luna. L'evento è stato organizzato per celebrare e godere il plenilunio di luglio all'osservatorio di Ca' del Monte, nel comune di Cecima (Pavia), un luogo che pur dominando l'intera pianura lombardo-piemontese non risente dell'inquinamento luminoso delle grandi città.

Il momento astronomico è stato preceduto dalla lettura di poesie

dedicate alla luna da parte di due attori e dello stesso Delegato di Voghera Umberto Guarnaschelli. Poi, sotto la cupola del planetario, gli Accademici hanno assistito alla proiezione di fenomeni celesti con spiegazioni da parte di un astronomo. Alla fine, lo spettacolo dell'osservazione della luna al telescopio.

Una curiosità. Il plenilunio di luglio ha molti nomi. Il più noto è "Luna piena del cervo", che gli è stato dato dai nativi d'America perché è in questo periodo che sulla testa dei cervi spuntano le nuove corna. In Alaska si chiama "Luna piena dei salmoni", perché è in questo periodo che cominciano a risalire i fiumi. Nell'emisfero australe, a stagioni invertite, si chiama invece "Luna di ghiaccio".

(Giuseppe Rossetti)



saputo creare il padrone di casa Stephan Pramstrahler, iniziando dal cortile dove sono stati serviti gli antipasti, sono state delle migliori, con un allestimento rustico ma raffinatissimo: sulle botti di legno erano così ben disposti

i bicchieri da sembrare una scultura. Proprio per far conoscere la gastronomia locale a chi veniva da fuori, si è pensato di improntare la cena sulla cucina contadina dell'Alto Adige e Pramstrahler, che si è ispirato alle ricette della

nonna, ha spiegato il menu e la sua preparazione con dovizia di particolari. Molto suggestiva, al centro dell'aia, la cariola con il fuoco e sopra una lastra di porfido sulla quale è stata grigliata la punta di mucca vecchia. La cena è stata servita nelle stube antiche

all'interno del maso. Tutti i piatti proposti hanno deliziato i palati dei commensali. Al termine della cena, gli Accademici si sono attardati a lungo con piacevoli conversazioni con Pramstrahler che, passando tavolo per tavolo, ha parlato della sua cucina.

PADOVA

Riunione conviviale in occasione del solstizio d'estate

Alla scoperta della pluma di maialino iberico Pata Negra.

La cena conviviale estiva, organizzata dalla Simposiarca Claudia Gelmi, si è tenuta presso l'"Osteria Nonna Pina", locale inaugurato nel 2019, ma che in pochi anni è diventato un solido punto di riferimento per le carni di alta qualità cotte alla brace e la pasta fatta a mano. L'evento aveva l'obiettivo di far conoscere agli Accademici e agli ospiti la pluma di suino iberico razza Pata Negra, un pregiato taglio di forma triangolare ricavato dalla parte anteriore del lombo sopra la spalla e accanto alla costata. Il maiale Pata Negra - traducibile in italiano come "zoccolo nero" - vive allo stato brado nella macchia mediterranea

tra querce e sugheri. Si nutre prevalentemente di ghiande, di cui è ghiotto, ma anche di bacche e funghi. Tale alimentazione permette al suino di accumulare il grasso nei tessuti intramuscolari che, in fase di cottura, si scioglie e insaporisce la carne donandole morbidezza e proprietà nutritive eccezionali. Serata gradevole, all'insegna dell'armonia, al termine della quale il Delegato Piero Dal Bello ha brevemente annunciato le prossime attività del sodalizio patavino e consegnato a Davide Comunian, titolare del locale, il guidoncino dell'Accademia tra gli elogi dei commensali. (Roberto Mirandola)

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

L'Accademica di Area Greca-Terra del Bergamotto, **Maria Domenica Crea**, è stata nominata Presidente del Rotary Club Reggio Calabria Nord.

L'Accademico di Aosta, **Marco Linty**, è stato nominato, dalla Giunta regionale, Presidente della finanziaria regionale FinAosta.

L'Accademico di Albenga e del Ponente Ligure, **Riccardo Tomatis**, è stato eletto, per la seconda volta, Sindaco del Comune di Albenga.

Veneto

COLLI EUGANEI-BASSO PADOVANO, BOLOGNA-SAN LUCA

Due giorni intensi

Visita alle "bolle" di Fuksas della distilleria Nardini, e alla Villa dei Vescovi, protetta dal FAI.

Grazie all'interessamento dell'Accademico Michele Viscidi Nardini, della Delegata Susanna Tagliapietra e del Vice Delegato di Bologna-San Luca Giuseppe Landini, si è resa possibile la visita agli stabilimenti di grappa Nardini (che ha festeggiato di recente il suo 245° compleanno): le famose "bolle" progettate da Massimiliano Fuksas per la distilleria sono non solo bellissime dal punto di vista architettonico, ma anche un capolavoro di ingegneria e un incredibile esempio di tecnologia d'avanguardia. Il giorno successivo si è svolto il pran-

zo a Torreglia, sui Colli Euganei, al ristorante "Villa dei Vescovi". Si è potuto così visitare la Villa del FAI con la guida del Vice Delegato Giulio Muratori, che è stato per oltre 15 anni delegato del FAI. Il pranzo è stato organizzato sulla magnifica terrazza della Villa in un contesto molto suggestivo. L'incontro ha visto la partecipazione di circa 40 persone delle due Delegazioni. Al termine, i Delegati Tagliapietra e Cavazza si sono scambiati le rispettive insegne accademiche e si sono dati appuntamento per un prossimo incontro a Bologna.



Friuli - Venezia Giulia

UDINE

Il premio "Alberini" alla "Malga Alta Carnia"

Per la produzione e l'affinamento di formaggi prodotti nelle malghe della regione.

La Delegazione ha conferito il premio "Massimo Alberini" alla "Malga Alta Carnia" di

Sauris. Il titolare Sebastiano Crivellaro, produttore e affinatori di formaggi prodotti nelle malghe del



Friuli - Venezia Giulia, ha accolto gli Accademici nella sua cantina di affinamento di Sauris, organizzata come un vero e proprio *caveau* che custodisce a stagionare preziose forme di formaggio a latte crudo bovino, ovino e caprino. È stata offerta un'emozionante degustazione guidata delle migliori produzioni casearie della zona, culminata con l'assaggio di un saporitissimo ma morbido formaggio di latte bovino stagionato per ben otto anni. Al termine, dopo l'intervento della Delegata Annalisa Sandri e della rappresentante dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggia-

tori di Formaggi) Linda Del Ben, che si sono complimentate con Sebastiano e i suoi collaboratori, la giornata è proseguita con una partecipata riunione conviviale, avente per tema il formaggio e gli altri prodotti tipici sauriani, che si è svolta presso il vicino albergo ristorante "Morgenleit". Nel corso del convivio, è stato conferito il premio al titolare dell'azienda, il quale ha espresso, con emozione, la sua gioia insieme alla soddisfazione dei suoi familiari e dei collaboratori che sono stati presentati uno a uno agli Accademici. (Massimo Percotto)

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2024

SETTEMBRE

21 settembre - **Foligno**

Cinquantennale della Delegazione

Convegno "La storia della Rocciata. Una spirale lunga tremila anni"

28 settembre - **Bergamo**

Convegno "Il fagiolo di Clusven, biodiversità e ricette"

OTTOBRE

6 ottobre - **Treviso**

Settantennale della Delegazione

17 ottobre - **Cena Ecumenica**

I fagioli, i ceci e gli altri legumi (piselli, fagiolini, fave, lenticchie) nella cucina della tradizione regionale

21-27 ottobre - **San Paolo**

13ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

NOVEMBRE

9 novembre - **Lodi**

Convegno "Il riso Carnaroli, un illustre Lodigiano"

16-22 novembre

IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Emilia Romagna

FERRARA

Il sapore delicato del caviale ferrarese

I titolari dell'agriturismo sono fra i depositari di un'antica ricetta.

In una fresca serata, la Delegazione si è riunita presso il ristorante agriturismo "Le Occare" di Portomaggiore. Fin dal primo approccio a questo luogo, immerso in uno degli ormai rari boschi che caratterizzano la campagna ferrarese, se ne respira l'unicità. All'ingresso si percepisce un'accogliente aria di tradizione. I gestori dello storico locale, Maria Cristina Maresi e Giovanni Tosti, sono infatti fra i depositari di un'antica ricetta per la preparazione del caviale ferrarese. La particolare lavorazione delle uova dello storione, che nelle altre parti del mondo avviene per salatura, nella tradizione ferrarese prevede la cottura della materia prima, e la conservazione sott'olio, secondo una ricetta che risale ai fasti della corte estense e che ha attraversato i secoli, grazie ad alcuni locali che ne hanno mantenuta viva la tradizione.

Grazie al prezioso lavoro dei Simposiari Alberto Monti e Paolo Rollo, che hanno accuratamente selezionato piatti e abbinamenti con i vini, la cena è stata un viaggio meraviglioso fra i vari modi di gustare la delicata prelibatezza, declinata nelle varie forme che ne esaltano le caratteristiche uniche. Un tocco finale di tartufo, che cresce spontaneamente nel bosco che abbraccia questo luogo magico, ha reso la serata indimenticabile. Come sottolineato dal Delegato Luca Padovani, il convivio si è rivelato straordinario anche grazie alla calorosa accoglienza riservata alla Delegazione dai gestori del locale. Gli Accademici hanno ricambiato con un lungo e commosso applauso, che ha voluto essere anche un omaggio alla capacità di persone che, con il loro amorevole impegno, riescono a mantenere viva una tradizione unica.

RAVENNA

Presentato il libro *I Piatti Artistici*

La Delegazione ha voluto rendere omaggio ai "Piatti dell'Accademia", simbolo del convivio.

Dell'uso del piatto come lo intendiamo oggi si trovano le prime tracce nella civiltà cretese e greca. Il piatto ha segnato spesso la distinzione fra le classi, anche se è servito poi, nel momento del convivio, ad attenuare certe differenze sociali. Ai giorni nostri nuovi materiali e nuove tecnologie hanno portato il piatto a diventare persino un

oggetto di design e, oltre a essere un semplice contenitore di cibo, esso ha assunto valenza di simbolo del convivio. Anche in virtù di tale sviluppo, l'Accademia iniziò, circa sessant'anni fa, a produrre la serie dei piatti artistici. *I Piatti Artistici*, libro ideato e curato dalla Delegazione, è stato presentato al pubblico nel giugno scorso, aprendo una diversa finestra sul

passato dell'Accademia. Nei commenti a fianco di ogni piatto si è cercato di condensare elementi di storia della cucina italiana negli ultimi decenni.

Il volume riprende il tema dell'arte, tanto caro a Orio Vergani che, nel 1957, organizzò a Milano la prima mostra nazionale dal titolo "L'Arte e il convito" e ai partecipanti chiese non soltanto dei quadri, ma qualcosa che rappresentasse "l'elogio di ciò che la terra ci dà rispondendo alla fatica degli uomini". Verso la metà degli anni Settanta del secolo scorso, l'Accademia si propose di concretizzare le idee di Vergani con una produzione di piatti in ceramica in cui fossero rappresentati i vari elementi della tradizione culinaria italiana.



La pubblicazione nasce dal desiderio della Delegazione di informare sui contenuti di questa produzione artistica, commentando, a fianco della foto di ogni piatto, il suo contesto produttivo, gastronomico e culturale. (Francesco Donati)

Toscana

VALDICHIANA-VAL D'ORCIA SUD

Gustando una specialità toscana

Ripercorsa la storia della bistecca alla fiorentina.

La Delegazione si è riunita presso l'agriturismo "I Chiari" ad Acquaviva di Montepulciano, su proposta del Simposiarca Federico Franci, per trascorrere una piacevole serata incentrata sulla storia della famosa "bistecca alla fiorentina". Molto apprezzata la sua relazione, affiancato dal Simposiarca Lorenzo Rossi Valenti, sulle origini della "bistecca" nata la sera del 10 agosto 1565 in onore di San Lorenzo, nell'omonima piazza, per volere della famiglia Medici, durante la quale venne distribuito un bue cotto allo spiedo. La prima e più accreditata testimonianza sulla preparazione della bistecca alla fiorentina è datata tre secoli dopo, per l'esattezza al 1891. Già all'Esposizione

Universale di Parigi del 1889, era arrivata la prima testimonianza ufficiale della parola "bistecca", a designare il piatto a base di costata esposto nel padiglione italiano. All'epoca, tale preparazione veniva indicata come originaria della Toscana e quindi definita "bistecca alla fiorentina" poiché Firenze era la città senza dubbio più rappresentativa della regione. Oggi la bistecca alla fiorentina è il piatto per eccellenza della gastronomia di tutta la Toscana, per tutti i giorni dell'anno; non è più solo un piatto tipico locale, ma incarna il simbolo della tradizione e della cultura enogastronomica toscana. Motivo per cui merita di essere riconosciuta come "Specialità tradizionale garantita".

SALSOMAGGIORE TERME

Cresce la compagine accademica

Accolto un nuovo Socio, brillante relatore.

Nella serata conviviale al ristorante "La Forchetta Alata" di Fontanellato, la Delegazione ha festeggiato ufficialmente l'entrata tra gli Accademici del salsese Alberto Zilli. Laureato in chimica, certificatore professionista e filosofo dei sistemi di qualità, Zilli si è positivamente avvicinato ai temi di studio accademici, riguardanti storia e cultura dell'alimentazione e tradizioni della tavola, esordendo con un'apprezzata relazione al recente convegno sulla "Critica gastronomica" organizzato dalla Delegazione di Reggio Emilia. Al neo Accademico il Delegato Roberto S. Tanzi e il



Vice Delegato Angelo Campanini hanno consegnato le insegne e l'attestato di appartenenza. (Roberto Tanzi)

Umbria

PERUGIA

A tavola nel Settecento

Visita a un'interessante mostra che ripercorre l'esperienza culinaria dei viaggiatori dei Grand Tour.

L'interessante mostra "A tavola nel Settecento. Dai palazzi alle osterie", inaugurata di recente a Palazzo Sorbello, a Perugia, ha offerto agli Accademici perugini l'occasione di ripercorrere l'esperienza culinaria di coloro che affrontarono i Grand Tour fra il XVII e il XVIII secolo. Le testimonianze raccolte dai curatori, riconducibili ai diari di alcuni viaggiatori dell'epoca, mostrano la grande differenza che intercorreva fra il cibo preparato nelle locande e quello servito nei ricevimenti dei palazzi nobiliari.

A partire da questa epoca fanno la loro apparizione, sulle mense dei ricchi, le stoviglie di porcellana create nelle più famose manifatture europee (Ginori, Meissen, Sèvres). Il prestigio che questo nuovo materiale conferisce ai banchetti delle famiglie più in vista è documentato dai servizi esposti nella mostra, che, grazie alla passione dei marchesi Bourbon di Sorbello, sono pervenuti al Palazzo. In particolare uno cinese, con al centro lo stemma della famiglia, e quello commissionato dal marchese Ugolino alla manifattura Ginori alla fine



del 1700: un imponente insieme di quattrocento pezzi da lui stesso ideati nelle forme e nei colori. La visita alla mostra, all'interno della quale si può fra l'altro ammirare una tavola imbandita per il servizio *alla francese*, si è conclusa

con un ricco cocktail che gli Accademici hanno potuto degustare in una salone del Palazzo, con una terrazza dalla quale si può godere un panorama mozzafiato sui campanili di Perugia e sulle colline umbre. (Massimo Massi Benedetti)

ROMA NONENTANA

Una location molto suggestiva

Il convivio si è svolto vicino ai templi della Vestale e della Sibilla, risalenti al II secolo a.C.

Si è tenuta al ristorante "Sibilla" di Tivoli la riunione conviviale estiva della Delegazione, che ha ospitato anche una rappresentanza delle Delegazioni di Roma Eur, Roma Appia e Civitavecchia.

Il Simposiarca Mauro Gaudino ha fatto approntare il pranzo nel giardino, vicino alla rupe dove sorgono i due templi del II secolo a.C., quelli della Vestale e della Sibilla che dà il nome al locale. Lì dove anche il poeta Goethe amava

pranzare definendo la suggestiva vista il "bell'orrido", per la bellezza dello spaventoso affaccio.

Sotto l'ombroso e secolare pergolato di un antichissimo glicine, il Delegato Alessandro Di Giovanni ha dato inizio al convivio. Lo chef del ristorante ha preparato per l'occasione alcuni piatti tipici romani, tra i quali la polpetta di coda alla vaccinara e lo stracotto di gancia di vitello.



Gli Accademici sono stati letteralmente rapiti dalla *location* e dalla raffinatezza dei sapori.

Al termine, il Delegato e il Simposiarca hanno convocato Niccolò Frittella, giovane promessa della famosa famiglia di ristoratori ormai internazionali che da anni gestiscono questo ristorante, per consegnargli la vetrofania e ringraziarlo della premurosa accoglienza, della professionalità del servizio e soprattutto della bontà dei piatti. (Mauro Gaudino)

Lazio

RIETI

Il benvenuto a cinque nuovi Accademici

La cena preceduta dalla visita a due aziende produttrici del pecorino romano e dell'olio sabino, eccellenti Dop del territorio.

La Delegazione guidata da Francesco Maria Palomba e la Delegazione di Rieti dell'Accademia Italiana del Peperoncino, con il Delegato Livio Rositani, hanno fatto visita al caseificio "Pecorino Romano Dop Deroma" e al frantoio "Olio Sabina Dop Petrucci", due eccellenze del territorio.

Dopo le visite, molto apprezzate da tutti i partecipanti, nel corso della riunione conviviale, tenutasi presso il Castello di Corese Terra, piccolo gioiello sede dell'Università Agraria di Corese Terra, con l'ottimo servizio catering di "Martini Eventi", sono entrati a fare parte della Delegazione cinque nuovi Accademici: Pierluigi Boccanera,

Riccardo Costantini, Francesco Fuggetta, Maria Agnese Grillotti e Roberto Orlando.

Gli Accademici di entrambe le Delegazioni, le autorità intervenute e gli ospiti hanno potuto degustare un menu, studiato per l'occasione, che fosse rappresentativo della giornata, a base di olio, pecorino e peperoncino. Anche i vini abbinati alle pietanze sono stati della reatina "Cantina Le Macchie".

Hanno dato lustro alla serata Manuela Rinaldi, Assessore della Regione Lazio, Roberta Cuneo, Sindaco di Fara in Sabina e Presidente della Provincia di Rieti ed Eleonora Berni, Consigliere della Regione Lazio.

(Francesco Maria Palomba)



Abruzzo



Presentazione del volume *La Tavola Bella*

Per il suo ventennale, la Delegazione ha realizzato una pubblicazione sull'iconografia degli arredi dal 1600 al 2000.

Nella splendida ambientazione dell'Auditorium della chiesa di Sant'Agostino di Atri, è stato presentato il volume *La Tavola Bella*, realizzato dalla Delegazione, per celebrare il ventennale della sua costituzione, e curato dall'Accademica Antonella Tollis, giornalista e appassionata collezionista di arredi da tavola. Ai servizi di stoviglie, posate, bicchieri, tovagliati e oggetti affini, alla storia delle manifatture, delle tecniche, degli interventi di artisti e architetti famosi, all'evoluzione del costume, è dedicata la prima parte del volume, corredato dalle stupende immagini, realizzate da Gino Di Paolo, fotografo, esperto d'arte e Accademico della Delegazione. La seconda parte del libro è costituita da testi scritti da studiosi e docenti universitari, quali Eide Spedicato Iengo, Aldo Marconi, Elda Antonelli, il compianto Gabriele Di Francesco. La manifestazione è stata condotta da Maurizio Adezio, Accademico di



Chieti e DCST dell'Abruzzo. Dopo il saluto del rappresentante della Regione Abruzzo e il messaggio del CT Nicola D'Auria, e i ringraziamenti del Delegato Antonio Moscianesi Santori, Adezio, Tollis e Di Paolo hanno illustrato, con l'ausilio delle immagini, a un pubblico numeroso, attento e interessato, alcune parti dell'opera. L'intervento, brillante ed equilibrato, del Vice Presidente Vicario, Mimmo D'Alessio, ha concluso i lavori. La giornata ha trovato la sua piacevole conclusione presso la trattoria "Zedi". (Antonio Moscianesi Santori)



"A tavola con i re nel corso dei millenni"

Un brillante excursus sul tema ha fatto da cornice alla consegna di premi e diplomi.

Questo il tema della riunione conviviale che ha avuto come relatore l'Ac-

cademico Louis Godart, Docente di Archeologia, addetto culturale della Presidenza della Repubblica.



Convivio fucense

In tavola i profumi della fertile piana.

Billante incontro, ad Aielli, al ristorante "Il Casale", un'attività di ristorazione avviata da Marcello Nucci recuperando un'antica struttura del XIV secolo, parte del "Casale di Musciano". Il servizio a tavola è stato preceduto da un interessante "sipario culturale": la presentazione del libro *Ricostruzione Documentazione Storica Patrimonio Archivistico Consortile* da parte dell'autore Sandro Valletta, con il Direttore del Consorzio di Bonifica Ovest e, quale moderatore, il giornalista Sergio Venditti. Il cammino millenario di un territorio dove è passata la grande storia: dal periodo italico a quello romano, fino alla metà del 1800, in cui si collocano la progettazione e la realizzazione del prosciugamento del Fucino, a opera del principe Alessandro Torlonia. Attualmente l'ex lago è un "orto" riconosciuto globalmente quale "culla" di tanti rinomati prodotti, che definiscono e qualificano la cucina locale. La riunione conviviale è iniziata

con la presentazione del menu da parte del Simposiarca Stefano Maggi, con notizie "strappate allo chef", geloso custode dei segreti di cucina. Festeggiato l'ingresso, quale Accademico, di Abramo Bonaldi. Il Delegato Franco Santellocco Gargano ha proceduto alla premiazione di alcuni tra i numerosi partecipanti, tra i quali figuravano Pierluigi Di Stefano, Assessore del Comune di Avezzano, l'avvocato Jacopo Angelini, nuovo Presidente del Rotary Club Avezzano, Stefano Pallotta, Presidente dell'Ordine dei Giornalisti d'Abruzzo. Tra i presenti, anche l'Accademico Gianni D'Amario (Delegato di Sulmona), l'attore e regista Corrado Oddi e l'architetto Lorenzo Fallocco, Presidente del "Premio Internazionale D'Angiò". L'Accademica Orietta Spera ha voluto onorare il Fucino e la sua saga, dignitosa e sofferta, declamando le note poetiche di *Nazzareno*, testo soave dell'attore Sergio Meogrossi. (Franco Santellocco Gargano, Orietta Spera)

Nel suo intervento ha ripercorso 3500 anni di storia analizzando il rapporto tra i sovrani d'Europa e la tavola, iniziando dalle monarchie micenee e da quelle descritte da Omero. Con il Rinascimento, prevale l'esigenza di primeggiare

organizzando banchetti sontuosi. Con l'arrivo in Francia di Caterina de' Medici, l'arte della tavola raggiunge l'apice. La brillante e implacabile sovrana impone a corte l'uso della forchetta e delle tovaglie, contribuendo a creare



una tavola elegante e sfarzosa; introduce alcuni piatti come *la carabaccia* (zuppa di cipolle), il papero all'arancia e il famoso *cibreo*. Per Luigi XIV la tavola diventa uno straordinario strumento di potere: il monarca impone ai cortigiani di Versailles di assistere in piedi al suo *Grand Souper*. In Italia, i pranzi del Quirinale rispecchiano l'evolvere dei tempi; dalle tavole imbandite dal 1871 ai nostri giorni, i menu si sono radicalmente trasformati: le

cene sontuose dell'Ottocento sono scomparse e si è imposta una moda più sobria che privilegia l'arte della conversazione rispetto allo sfarzo dei piatti luculliani. Nel corso della riunione conviviale, sono stati consegnati i diplomi per l'anno 2024, il premio "Alberini" alla Gelateria Bar "Napoli", il premio "Nuvoletti" allo storico Licio Di Biase e il Diploma di Buona Cucina al ristorante "La Polena". (Giuseppe Fioritoni)

PENISOLA SORRENTINA

Svolta green del ristorante "Don Alfonso"

Convivio nel rinnovato locale, per festeggiare tre nuovi Accademici.



La Simposiarca Vera De Simone Padula ha condotto gli Accademici a visitare nuovamente, dopo qualche anno, il ristorante bistellato Michelin "Don Alfonso 1890" a Sant'Agata sui due

Golfi a Massa Lubrense, che finalmente ha riaperto dopo 2 anni di lavori e trasformazione di servizio e struttura, con svolta *green*, riduzione del numero di coperti e nuovo menu "veg". Recentemen-

Campania

NAPOLI-CAPRI

Consegna del premio "Massimo Alberini"

Al decano dei pasticceri napoletani Sabatino Sirica.

L'occasione era giusta, la riapertura del complesso monumentale dei Girolamini, dopo la lunga ristrutturazione. Così la Delegazione ha voluto festeggiare l'inizio dell'estate con una visita alla bellissima chiesa del centro storico, tappa fondamentale degli itinerari barocchi, con opere di grandi artisti che parteciparono all'impresa decorativa come Luca Giordano, Guido Reni e Pietro da Cortona. Subito dopo, la riunione conviviale si è tenuta nei pressi della celebre piazzetta Nilo, alla "Locanda Gesù Vecchio", unica trattoria di cucina tradizionale in città ad aver ricevuto quest'anno il *Bib Gourmand* della Guida Michelin. Numerosi gli Accademici, importante l'occasione. Durante il pranzo, la Delegata Santa Di Salvo ha infatti consegnato il premio "Massimo Alberini" 2024 al decano dei pasticceri napoletani

Sabatino Sirica, 82 anni, ogni giorno ancora in servizio nel suo piccolo laboratorio di San Giorgio a Cremano. Dalla sua storica pasticceria, che ha vinto anche il premio per la miglior sfogliatella d'Italia, Sirica ha distribuito i suoi dolci e la sua sapienza ai giovani pasticceri in tutto il mondo. In menu c'erano molti piatti tipici partenopei, dalla parmigiana di melanzane alla genovese, allo "scarpariello", al baccalà in cassuola. La grande torta di fragole e panna dedicata all'Accademia l'ha preparata, naturalmente, il festeggiato. (Santa Di Salvo)



te, Alfonso Iaccarino ha ricevuto la laurea *honoris causa* in Scienze dell'educazione presso l'Università degli studi Suor Orsola Benincasa di Napoli, con una motivazione che fa riferimento a una carriera spesa a raccontare, attraverso la cucina, l'Italia nel mondo: "Con la sua pluripremiata arte culinaria e con la sua visione lungimirante ed etica della ristorazione come impresa *green*, ha promosso la cultura enogastronomica italiana e la cultura d'impresa sostenibile

in tutti i continenti, contribuendo alla crescita del *soft power* dell'Italia nel mondo". Oggi in cucina c'è il figlio Ernesto, che, con il fratello Mario in sala, porta avanti il lavoro egregiamente iniziato 52 anni fa dai genitori Alfonso e Livia. Nel giorno in cui sono entrati ben 3 nuovi Accademici, i commensali hanno potuto pranzare in una splendida giornata di sole, apprezzando le nuove proposte dello chef che hanno riscosso grande successo. (Giuseppe De Simone)

Sicilia

MESSINA

I sessant'anni della Delegazione

Festeggiati con un convegno di alto profilo.



Con un convegno patrocinato dall'Amministrazione civica, dall'Università di Messina, dall'Accademia Peloritana dei Pericolanti, dalla Camera di Commercio e dalla Fondazione Bonino-Pulejo, la Delegazione ha celebrato il sessantennale della fondazione. Nella storica dimora di Villa Pace, oltre centoventi i partecipanti fra Delegati e Accademici; Ugo Serra, Segretario del Consiglio di Presidenza, e Vittorio Sartorio, C.T. Sicilia Orientale. Ad aprire i lavori la Rettrice Giovanna Spatari, che ha evidenziato il forte legame della Delegazione con il territorio e con l'Ateneo Peloritano, e dell'Assessore comunale per le Politiche agroalimentari Alessandra Calafiore, che ha ribadito il significato culturale e storico dell'Accademia, molto attiva a Messina. Moderato dal Delegato, il convegno è proseguito con la relazione dell'Accademica Luciana Caminiti ("Lo scenario di Messina, tra gli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento") e del DCST della Sicilia Orientale Attilio Borda Bossana ("La storia della fondazione e rifondazione della Delegazione di Messina"), oltre alle testimonianze di due Accademici rifondatori, An-

gelo Ragonese de Gregorio e Fabrizio Fiorentino. La rievocazione storica è stata documentata nella brochure curata da Borda Bossana anche col menu ispirato a piatti della ristorazione messinese negli anni della fondazione, degustato nel buffet nella terrazza panoramica. Si sono poi avute le relazioni del Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Francesco Cacciola ("Ruolo della ricerca scientifica e della formazione universitaria in enogastronomia"), e della Segretaria generale della CCIAA, Paola Sabella ("La cultura e la demografia d'impresa nella ristorazione"). La "Dieta Mediterranea: gusto e salute!" è stato il tema della lettura magistrale di Annamaria Colao, ordinario di Endocrinologia e titolare dell'Unesco Chair presso l'Università di Napoli Federico II, che ha richiamato il principio ippocratico di nutrirsi e curarsi consapevolmente con gli alimenti. Il Segretario Generale Roberto Ariani ha concluso i lavori raccomandando di perseguire la tutela della cucina della tradizione, anche aggiornata e riletta con le esigenze del mercato e dei gusti, ma sempre nel rispetto del territorio. (Attilio Borda Bossana)

Europa

Olanda

AMSTERDAM-LEIDEN

I sapori della Puglia

Una deliziosa varietà di piatti tradizionali e una brillante relazione sulla cucina mediterranea.

Il ristorante "Casa Nostra", che si trova nel quartiere De Pijp, a pochi passi dal Parco Sarphati, offre i sapori della Puglia ad Amsterdam, in un ambiente amichevole e vivace. Il menu ha rappresentato un viaggio culinario attraverso la Valle d'Itria, Taranto, la zona di Manduria e il Salento, con pietanze che il ristorante offre con regolarità ai suoi clienti. Gli Accademici hanno dunque gustato una deliziosa varietà di piatti tradizionali, sia familiari sia meno conosciuti, dalle friselle alle orecchiette, dalle cozze gratinate alla pasta al nero di seppia, con ingredienti provenienti dalla terra e dal mare. In particolare le orecchiette al ragù, fatte a mano e ser-

vite con cacioricotta, sono preparate esattamente come in Puglia e si propongono come un punto di riferimento della gastronomia pugliese ad Amsterdam. Simposiarca è stato il neo Accademico Matteo Conte, che ha sviluppato il tema "Cucina mediterranea: un gustoso intreccio di storie" e che si è brillantemente distinto nell'organizzazione della sua prima riunione conviviale, coadiuvato dal Consultore Leo Giannotti. La consegna della vetrofania e un incoraggiamento ai proprietari Davide De Biaso e Manuel Trivisani hanno suggellato una serata molto riuscita, cui hanno partecipato sedici commensali, fra cui diversi ospiti.

Regno Unito

LONDRA

Celebrazioni per la festa della Repubblica Italiana

L'evento ha visto un'ampia selezione enogastronomica italiana e un ricco programma culturale.

Per la prima volta, il Consolato Generale e l'Ambasciata italiana hanno organizzato insieme la festa della Repubblica Italiana con una partecipazione di circa 2.000 persone, ospitate sia nella residenza dell'Ambasciatore sia nei giardini adiacenti di Grosve-

nor Square. L'evento londinese è stato il frutto di una collaborazione tra Ambasciata, Consolato Generale, Istituto Italiano di Cultura e ICE/ITA, con il sostegno di numerosi sponsor italiani operanti nel Regno Unito, fra cui l'Accademia. Le autorità locali hanno ringraziato



per il contributo della Delegazione, segno della collaborazione sempre più stretta con le Istituzioni.

La serata ha visto un'ampia selezione enogastronomica italiana e un ricco programma culturale. Tra i momenti salienti, le esibizioni degli ottoni della banda della Guardia

di Finanza, in occasione del 250° anniversario della fondazione del Corpo, e l'orchestra del Conservatorio Statale di Musica di Benevento "Nicola Sala".

"In una giornata speciale per tutti gli italiani, e in particolare per quelli che vivono lontano dal nostro Paese,

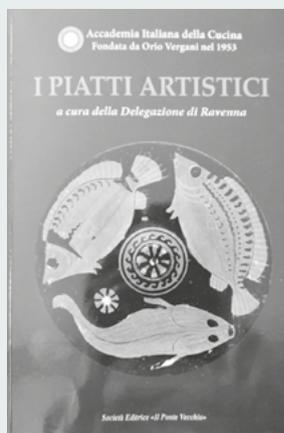
se, il mio pensiero e la mia gratitudine vanno alla comunità italiana nel Regno Unito: quasi mezzo milione di persone, che la rendono una delle comunità straniere più grandi del Paese", ha rilevato nel suo discorso l'Ambasciatore Inigo Lambertini. (Maurizio Fazzari)

LO SCAFFALE DELLE DELEGAZIONI

Società Editrice
"Il Ponte Vecchio",
Cesena, 2024, pp. 152

I Piatti Artistici

a cura della Delegazione di Ravenna



L'idea è clamorosa: riunire finalmente gli artistici piatti che l'Accademia fa produrre ogni anno in una rassegna completa che dà loro non solo una continuità temporale, ma, soprattutto, consente di vederli in una nuova prospettiva, quella che mette insieme il passato e il presente; come afferma il Presidente Petroni, nella prefazione, la storia e la memoria. E il senso di appartenenza che unisce gli Accademici nel collezionare gli esemplari di questa "collana" dimostra che anche gli oggetti possono diventare, nel loro insieme, un mosaico di sensazioni e di testimonianze, quelle che hanno punteggiato la vita dell'Accademia negli anni. Il volume permette di averli tutti e 54 in una visione unitaria, scandendo i tempi e i loro significati, pagina per pagina. Dai primi tre, che riunirono insieme tre quinquenni, a quelli che, dal 1976 in poi, hanno avuto cadenza annuale, compresi gli esemplari che hanno sottolineato il quarantesimo e il cinquantesimo anniversario raffiguranti due cornucopie, a indicare la ricchezza di idee, di proposte e di attività dell'Accademia.

Dall'idea di Dino Villani, i "nostri" piatti, realizzati in collaborazione con il Laboratorio di Arte Ceramica di Bassano del Grappa, continuano a svolgere la loro funzione in difesa della tradizione gastronomica italiana.

Di Paolo Edizioni, 2024
pp. 242

La Tavola Bella

Iconografia degli arredi dal 1600 al 2000

a cura di Antonella Tollis - Delegazione di Atri



Lo stupendo volume di grande formato, pubblicato dalla Delegazione di Atri in occasione del suo ventennale, rapisce il lettore con le immagini, spesso a tutta pagina, di tavole sontuosamente apparecchiate e di varie stoviglie artistiche che le corredano. Originalissimi piatti, coppe, saliere, zuppere, brocche e bicchieri, centrotavola, alzatine e via via con le più svariate preziosità da togliere il fiato, provenienti da diverse collezioni private. L'iconografia della tavola copre l'arco di cinque secoli, mentre il testo che la correda parte da molto lontano, con la storia della civiltà della tavola, e investe pure gli aspetti filosofici e antropologici di cui tale civiltà si compone.

Nel libro non sono presentati solo i sontuosi e preziosi arredi dei grandi banchetti, ma anche quelli dell'arte rustica, emotivamente impattante sia che si tratti di opere "orrende" o, al contrario, sublimi: l'ultimo capitolo, infatti, si intitola "Tavole bandite. Le porcellane del disgusto". Si tratta di opere più recenti, basate sulla "poetica dello scarto che si esprime nella tavola immortalata alla fine del pasto".

Insomma, *La Tavola Bella* è molto più di una splendida raccolta iconografica: è storia dell'arte e cultura della tavola che hanno accompagnato l'uomo dal momento in cui ha iniziato ad apprezzare il cibo in una dimensione conviviale.



VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
24 maggio 2024

Ristorante "Lou Rosé" di Jean Chappoz, in cucina Federica Berguet. ●Via Clapey 203, Donnas (Aosta); ☎cell. 379/1894071; ristorantelourose@gmail.com; coperti 15-20. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a maggio e 1 a novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: zabaione salato con verdure in doppia consistenza; tagliatelle di segale alle punte di asparagi; delizie di fassona sfumate alla birra e laccate al miele di castagno; purè di patate e mele; semifreddo all'amaretto.

I vini in tavola: Mirage Floral (Istituto Agricole Régional); 396 Nebbiolo Doc 2021 (Piantagrossa).

Commenti: Gli Accademici vengono accolti con una *flûte* di eccellente spumante e un raffinato *amuse bouche*. Appreziate le verdure stagionali valorizzate da un delicato zabaione salato. Le tagliatelle sono particolarmente gradite per la perfetta cottura di entrambi gli ingredienti, nonché per la corretta temperatura di servizio che il piatto richiede. La delizia di fassona, accompagnata e preparata con prodotti locali eccellenti. Il semifreddo all'amaretto, delicato e morbido, attrae favorevolmente prima la vista e poi il palato. I vini di nicchia, suggeriti in abbinamen-

to, riscuotono corale successo. Da segnalare la professionalità nel servizio del giovane Jean Chappoz.



PIEMONTE

ALESSANDRIA
23 giugno 2024

Ristorante "Il Moncalvo" di Ristorante Il Moncalvo, in cucina Luca Guidetti e Angela Gervino - in sala Filippo Tirri. ●Piazza Duomo 6, Acqui Terme (Alessandria); ☎0144/356928, cell. 333/508 8214; ristoranteilmoncalvo@gmail.com, www.ristorantemoncalvo.com; coperti 35+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: aspic di pollo, marmellata di pomodoro, capperi canditi, olive, maionese al fondo bruno; gnocchetti di farina con ragu bianco di coniglio; rollè di farraona con crema di piselli, robiola e scalogno; crema alla Moncalvo.

I vini in tavola: Roero Arneis Docg (Francesco Scanavino); Coste della Sesia Doc Nebbiolo (Tenuta Sella).

Commenti: Il loggiato cinquecentesco dell'ex seminario vescovile di Acqui Terme ha fatto da cornice all'ultima riunione conviviale delle Delegazione prima della pausa estiva. Gli Accademici si sono ritrovati presso il ristorante "Il Moncalvo", la cui cucina è affidata al giovane chef Luca Guidetti e alla chef Angela Gervino, unitamente al ma-

rito Filippo Tirri in sala. Una serata dal clima un po' autunnale ha visto l'ingresso di tre nuovi Accademici: Laura Kaminski, Stefano Traversa e Luca Garruto. Nuovo appuntamento con le eccellenze della provincia di Alessandria, a cura di Giorgio Borsino, incentrato sul formaggio Montebore, sul filetto baciato di Ponzone e sui baci di Tortona.

BIELLA
6 giugno 2024

Ristorante "Biancaneve" di Marco Tiberto, anche in cucina. ●Via Verdi 1, Sagliano Micca (Biella); ☎015/2476140; coperti 60+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 1 settimana a giugno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: battuta di fassona e porcini sott'olio, tegamino con cardoncelli trifolati; zuppa di porcini; risotto con pioppini; *pleurotus* con rana pescatrice in crosta e la sua trippa; sorbetto di limone.

I vini in tavola: Coste della Sesia bianco Doc; Coste della Sesia rosato Doc (entrambi La Ronda).

Commenti: Il ristorante, semplice e rinomato per la cucina dei funghi, è stato scelto dal Simposiarca micologo Luciano Marcon per un convivio dedicato a questo alimento. Il menu ha visto diverse varietà di funghi poco note e non tutte del territorio biellese. Molto scenografico l'ingresso dei cardoncelli trifolati in un *fujot* da bagna cauda. Delicata la zuppa di porcini; eccezionale il pesce, equilibrato nel sapore con i *pleurotus*. Buono l'abbinamento con i vini locali. Il servizio è stato premuroso e veloce. I convitati hanno apprezzato il menu originale, complimentandosi con lo chef Marco Tiberto al quale la Delegata Marialuisa Bertotto ha consegnato un omaggio accademico.

CUNEO-SALUZZO
25 maggio 2024

Ristorante "Monviso" di Daniele Palazzo, anche in cucina. ●Via Donaudi 68, Saluzzo (Cuneo); ☎0175/211975, cell. 348/6498048; info@ristorantemonviso.com, www.ristorantemonviso.com; coperti 35+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura lunedì, martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: pasticcino salato di cavolfiore, cioccolato bianco e marmellata di cipolle, baccalà mantecato alla veneziana, ceci e panelle; plin di gallina fatti in casa con il loro fondo e gremolada; filetto di maiale cotto a bassa temperatura; contorno di stagione; mela di Biancaneve.

I vini in tavola: Ômina Romana Chardonnay; Pinot Nero (Cascina Melognis); Verduzzo vendemmia tardiva.

Commenti: Sotto la guida esperta della Simposiarca Chiara Astesana, gli Accademici hanno potuto assaporare la cucina di Daniele Palazzo, giovane cuoco affiancato dalla moglie, Valentina Valvason, ottima sommelier, attenta e precisa in sala. Sapori nuovi, naturali, salutari e autentici. Particolarmente apprezzato il baccalà mantecato alla veneziana, così come i plin di gallina fatti in casa. Di effetto scenografico la mela di Biancaneve come dolce. Sentito riconoscimento a fine pranzo da parte degli Accademici a Daniele e Valentina: l'orto coltivato personalmente, le materie prime e la stagionalità dei prodotti hanno esaltato le pietanze servite.

NOVARA
13 giugno 2024

Ristorante "Battipalo" di Simona Benetti e Gabriele Boggio, in cucina Simona Benetti. ●Viale Vittorio Veneto 2, Lesa (Novara); ☎0322/76069, cell. 366/3901901; www.battipalo.it; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni tra settembre e ottobre, 3 settimane tra dicembre e gennaio; giorno di chiusura lunedì; dal martedì al venerdì aperto solo a cena. ●Valutazione 8,34.

Le vivande servite: *brandade* di luccio, latte di mandorle, olio di foglia di fico, uovo croccante in purgatorio, bagna cauda di sarde di lago; riso Carnaroli "tenuta Castello" mantecato al burro e salvia; tartare di boccalone; trancio di storione; verdure dell'orto di casa; zabaione freddo e gelato al caffè di cicoria.

I vini in tavola: Lucino Colline Novaresi Doc Bianco (Barbaglia); Moscato d'Asti Docg (Paolo Saracco).

Commenti: Posizione incantevole nella vecchia biglietteria del battello del Lago Maggiore con vista sul golfo e sulla sponda lombarda.





PIEMONTE segue



Mano leggera nei condimenti per esaltare la qualità delle materie prime. Servizio gentile e adeguato. Molto graditi gli stuzzichini di benvenuto, in particolare il pesce e le verdure in tempura; apprezzati i due antipasti: piacevole l'uovo croccante arrivato perfetto a tutti i numerosi commensali. Ben cucinati sia il riso, sia lo storione, e applaudito il dolce, aereo zabaione freddo con la sorpresa di un amarognolo gelato al caffè di cicoria. Applausi alla Simposiarca Eleonora Dell'Acqua. Vino ben abbinato.

PINEROLO 29 maggio 2024

Ristorante "L'Osteria del Bikecafe" di Marzia Vultaggio, in cucina Elisa Lasagno. ●Corso Torino 178, Pinerolo (Torino); ☎cell. 335/7794247; info@bikecafe.org, www.bikecafe.org; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e lunedì sera. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: bollicina e focaccia, carne cruda al coltello con paglierina e sedano candito, insalata russa, burro e acciughe, acciughe verdi e rosse, carpione di pollo e zucchine, frittata alle erbe; tagliolini al ragù di salsiccia; costine di maiale alla paprika e curcuma cotte a bassa temperatura con patate al forno e carote spadellate; tiramisù.

I vini in tavola: Saint Germain brut (Firriato); Clàsic Ruchè di Castagnole Monferrato 2022 (Ferraris); Syrah 2020 (Firriato); Vermouth Rosso San Michele (Erede da Armando Chiappone).

Commenti: In principio era un negozio di biciclette, al quale alcuni anni fa è stata affiancata un'osteria, che serve piatti riconoscibili. E forse è proprio questo il punto: se il cibo è riconoscibile, perché appartiene alla storia, alla cultura e alla tradizione locale, viene meglio

apprezzato e probabilmente anche meglio assimilato. Innovative, invece, sono le tecniche di cottura, che garantiscono servizio veloce, senza compromettere la qualità e il sapore dei piatti. Più che apprezzabile la cantina, con ricarichi modesti. Ottimo il servizio, accoglienza degna di miglior nota.

TORINO 25 giugno 2024

Ristorante "Ca' Mia - Casa Albano" di Marco Albano, in cucina Marco Albano e Davide Tedesco. ●Strada Revigliasco 138, Moncalieri (Torino); ☎011/6472808; www.camia.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,2.

Le vivande servite: praline di caprino al panko su vellutata di piselli alla menta, cuore di carciofo con uovo in camicia e fondente di patata; plin di Castelmagno su nido di fieno maggengo con burro fuso e tartufo nero; saltimbocca di branzino su vellutata di cavolfiore e gocce di ribes nero; millefoglie scomposto con frutta di stagione.

I vini in tavola: Colombo Apertura Piemonte Doc Pinot Nero (Cascina Pastori); Prachiosso Roero Docg (Angelo Negro); Moscato d'Asti 2023 (Saracco).

Commenti: Riunione conviviale d'estate in questo locale storico sulla collina di Moncalieri, dal 2017 rinnovato e gestito da Marco Albano, figlio del fondatore e chef. Menu ricco, con qualche sbavatura nell'esecuzione di alcuni piatti. Antipasti gradevoli, buoni e apprezzati i plin; sapori un po' troppo sovrapposti per i saltimbocca di branzino, in cui la delicatezza del pesce era coperta dalla sapidità del prosciutto e dal cavolfiore. Dessert non all'altezza delle aspettative. Servizio in sala migliorabile.



LIGURIA

ALBENGA E DEL PONENTE LIGURE 31 maggio 2024

Ristorante "Tenuta Colombera" di Paolo Deperi, in cucina Salvatore Di Maria. ●Regione Vadino Superiore 30, Albenga (Savona); ☎0182/038030; info@tenutacolombera.it; coperti 35+35 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 5,5.

Le vivande servite: ovetto, consistenza di astice e caviale disidratato; granchio blu, pomodoro, aglio, olio e peperoncino; filetto di orata con zucchine trombette, olive taggiasche, pinoli e dragoncello; il cuore di bue, pomodoro basilico e vaniglia.

I vini in tavola: Riviera Spumante millesimato 2022 extra dry; Ormeasco Sciacc-Tra 2022; Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2023 (entrambi della Tenuta Colombera).

Commenti: Bella riunione conviviale di fine maggio nella incantevole villa Colombera del 1500. Ambiente straordinario, servizio gentile ed elegante, cucina un poco meno valida rispetto ad altre volte, piatti concettualmente buoni, ma forse meno entusiasmanti del previsto, per quanto eseguiti in modo molto professionale. I migliori, senz'altro, l'antipasto e il dolce; primo e secondo da riprovare per raggiungere una maggiore personalità. Vini di produzione propria, buoni in accompagnamento ai piatti proposti. Sicuramente un bel locale da rivalutare nel prossimo futuro.

SAVONA 16 giugno 2024

Ristorante "Bino" di società srl, in cucina Gianfranco Rossino con supervisione chef stellato Giuseppe Ricchebuono. ●Via Ambrogio Aonzo 31r, Savona; ☎019/528517; binosrl2023@libero.it; coperti 34+20 (all'aperto).

●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: acciughe ripiene e fritte, maionese al prezzemolo, uovo poché, bernese allo zafferano di Quiliano e fagiolini; risotto alle erbe spontanee, *pre-scinsea* di capra e salsa di noci; gallinella con il suo fondo e zucchine; sacripantina.

I vini in tavola: Marcalberto metodo classico; vini liguri selezione della casa.

Commenti: Un eccellente menu in cui ogni piatto si è distinto per una prelibata impronta ligure derivata dalla semplicità e per il metodo biologico di produzione delle uova di gallina allevate dall'azienda agricola Cycnus nell'area del geoparco del Beigua a quasi 1300 metri. La candidatura da parte del Comune di Savona quale Città della Cultura per il 2027 ha reso possibile la presentazione, da parte della Delegata all'ospite d'onore, il Sindaco di Savona, avvocato Marco Russo, della nostra Istituzione culturale per eventuali future collaborazioni per le iniziative progettuali relative al cibo e alla ristorazione.



LOMBARDIA

ALTO MILANESE 21 maggio 2024

Ristorante "Bindun" di Ristorante Bindun, in cucina Matteo Raimondi. ●Piazza Matteotti 19, Canegrate (Milano); ☎0331/654727; coperti 34+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,8.

Le vivande servite: tatakì di scottona, pomodorini confit, stracciatella di burrata e olio al prezzemolo; *tajarin* ai 40 tuorli speck, nocciole e mirtilli, croccanti e in salsa; faraona ruspante, salsa al vino rosso, purè di patata americana; panna cotta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Lago di Caldaro

Doc 2023 (Cantina La-Vis); Pignoletto Doc (Cavicchioli e figli).

Commenti: Locale di recentissima apertura, ambiente minimalista ma ben curato, dove lo chef e patron Matteo gestisce una cucina a vista con professionalità. I punti di forza sono la pasta fatta a mano secondo antica tradizione, ben curata e cotta nel migliore dei modi, nonché la cottura alla griglia sia di carne, sia di pesce. La fantasia dello chef si sviluppa in modo particolare sui condimenti, salse e contorni che, pur essendo gradevoli, possono risultare poco vicini ai nostri palati. Le premesse per un maggior sviluppo positivo ci sono tutte, l'unica nota è l'acustica del locale che andrebbe migliorata. A conclusione, il Delegato ha consegnato una pubblicazione al ristoratore quale ringraziamento.

BRESCIA 29 maggio 2024

Ristorante "Osteria del Michelas" di Roberta ed Eleonora Antonelli snc, in cucina Roberta Antonelli. ●Via Guglielmo Marconi 45, Concesio (Brescia); ☎030/2751567, cell. 347/7461936; osteriadelmichelas@gmail.com, www.ristoranteosteriadelmichelas.it; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: angus, frittata di erbetto con giardiniera casalinga; gnocchi rosa alla barbabietola con fatuli; coniglio dissossato ripieno al forno con e polenta; torta di mele con gelato alla crema fatto in casa.

I vini in tavola: Franciacorta Docg brut sbocatura 2023 (Cantina 1701); Capriano del Colle Doc 2019 (Tenuta la Vigna).

Commenti: Il Delegato ha sottolineato come l'arte del buon mangiare e del buon bere sia elevata sempre più a dignità accademica, perché si accompagna alla scoperta culturale di un mondo, con i suoi usi e le sue tradizioni collegati inscindibilmente all'enogastronomia e alla conoscenza dei vini con relativo abbinamento per un'esperienza completa e soddisfacente. Gli Accademici hanno apprezzato una cucina semplice ma gustosa, che richiama i piatti di una volta sapientemente abbinati ai vini. *Dulcis in fundo* con la torta di mele che si scioglieva come se fosse inzuppata di crema.

BRESCIA-TERRE DEI FONTANILI 18 giugno 2024

Ristorante "La Nuova Rimini" della famiglia Manfroni, in cucina Badr Eddine Lamirs. ●Via XXV Aprile 39, Rovato (Brescia); ☎030/7254055; info@ristorantelanuovarimini.it, www.ristorantelanuovarimini.it; coperti 90+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: ostrica selvaggia al naturale, carpaccio *dry aged* alla pizzaiola, cannoli di pasta fillo e baccalà mantecato su coulis di lattuga di mare; spaghetti ai ricci di mare; ricciola *dry aged* sulla griglia e cime di rapa saltate; sorbetto al frutto della passione e Rum agricolo.

I vini in tavola: Franciacorta Cru-Perdu Brut Docg 2018 (Castello Bonomi); Grillo Sicilia Doc 2022 (Cavifur); Oltrepò Pavese Riesling Doc Vigna Costa 2022 (Bruno Verdi); Collio friulano Doc 2022 (Ronco dei Tassi); Coda di Volpe Sannio Doc "Arliquia" 2023 (Rotola).

Commenti: All'interno di un anonimo fabbricato sulla statale rovatense, tra un distributore di benzina e un negozio di arredamento, si nasconde un angolo di Romagna dove gli Accademici hanno gustato un ottimo pesce. Tra un piatto e l'altro, una divertente *lectio magistralis* dell'Accademico Enrico sulla lunghezza di Planck e i sistemi di misurazione.

CREMONA 28 maggio 2024

Ristorante "La Lucciola" di Roberto Nicolini, in cucina Paolo Bonzi. ●Via del Porto 16, Cremona; ☎0372/412952; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì sera e giovedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: polpette di legumi e asparagi impanati e fritti, insalata di calamari grigliati con fagioli cannellini; paccheri con piselli, asparagi e foglie di aglio orsino; filetto di baccalà su purea di fave; bavarese alle fragole.

I vini in tavola: La Madre Terra (Bonelli); Salina bianco Igt (Virgona); Malvasia Oro Tra Le Vigne (Lusenti).

Commenti: Roberto Nicolini ha interpretato alla perfezione le indicazioni che gli erano state date per valorizzare il tema dei legumi abbinati ai cereali. La dottoressa nutrizionista ed esperta dell'alimentazione Giuseppina Palazzoli, relatrice e ospite della Delegazione, ha saputo interessare e coinvolgere i commensali con una relazione sui legumi, scientifica e approfondita, ma allo stesso tempo esposta in modo semplice: parecchi infatti gli interventi e le domande. Particolarmente apprezzati i paccheri. Gli Accademici hanno sottolineato la perfetta organizzazione e la piacevolezza della compagnia, il tutto in un ambiente accogliente e gradevolissimo.

MILANO DUOMO 16 maggio 2024

Ristorante "Salt Food Atelier" di Foody PL 19 Snc di Walters Steven e Grotta Zayda Giuliana, in cucina Steven Walters. ●Via Pier Lombardo 19, Milano; ☎02/236508654, cell. 346/1319557; info@saltfoodatelier.it, www.saltfoodatelier.metro.bar, Facebook: Salt Food Atelier; Instagram: saltfoodatelier; coperti 45+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane centrali in agosto; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: capesante scottate su crema di pisellini, bacon croccante, carciofini sardi, germogli e riduzione bruna; calamarata con datterini, gamberoni, zucchine *julienne* croccanti e polvere di pistacchio; filetto di salmone su purea di patate, cavolo nero saltato e salsa *beurre blanc* ai gamberi; tris di sorbetti (cedro-menta, mirtillo e mandarino).

I vini in tavola: Sauvignon 2023 Igt (Jermann).

Commenti: Il ristorante propone una cucina italiana con tratti di derivazione nordeuropea. I piatti hanno evidenziato un'ottima qualità degli ingredienti, una preparazione innovativa ed equilibrata con abbinamenti interessanti come il bacon e la crema di piselli con le capesante, le zucchine croccanti con la calamarata, il cavolo nero saltato con il salmone. Servizio attento e veloce. In chiusura, il giovane chef scozzese ha ripreso le tappe salienti della sua esperienza, rimarcando il ruolo che nel successo del locale hanno la moglie Zayda e le squadre di cucina e di sala. La serata ha

messato in luce un piccolo ristorante di gusto e un promettente giovane chef al quale è stato consegnato il piatto dell'Accademia.

MONZA E BRIANZA 30 maggio 2024

Ristorante "Trattoria Bjrot" di Luca Bongio, in cucina Luca Bongio. ●Via Molino Filo 5, Verano Brianza (Monza e Brianza); ☎0362/905041; info@trattoriabjrot.it, www.trattoriabjrot.it; coperti 50+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ultime 3 settimane di agosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: bruschetta con luganega di Monza e calice di Franciacorta; petto d'oca con insalatina di sedano, mele e noci; giardiniera di Morgan, scarpetta con fette di pane in cassetta alla curcuma; costoletta di vitello alla milanese con patate ratte; millefoglie alla crema pasticciera.

I vini in tavola: Lagrein (Girland); Ben Ryé Passito di Pantelleria (Donnafugata).

Commenti: Gli Accademici sono stati accolti in un'ampia sala con camino. Apprezzati sia la tipica luganega di Monza, morbida e delicata, sia il petto d'oca con piacevole sentore di affumicatura, smorzato dall'insalatina. La scarpetta con fette di pane in cassetta alla curcuma ha fatto rivivere un piatto della tradizione familiare, le uova sbattute nel pomodoro, qui ricreato utilizzando una salsa preparata con quattro varietà di pomodorini freschi. Ottima la materia prima della costoletta di vitello alla milanese, con qualche sbavatura sul punto di cottura rilevata da alcuni convitati. Freschissimo, come preparato al momento, il dessert.

PAVIA 15 maggio 2024

Ristorante "Osteria dal Povero Lele" di Gabriele Itralon, anche in cucina. ●Via dei Mille 146, Pavia; ☎0382/539654, cell. 339/8163450; osteriadalpoverolele@hotmail.it; coperti 80. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1 settimana a dicembre e 3 settimane ad agosto; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: affettati misti con gnocco fritto, cipollotti bore-



LOMBARDIA segue

tani all'aceto balsamico, peperoni in agrodolce, insalata russa; risotto Carnaroli con salsiccia e Bonarda; ravioloni con ripieno di funghi porcini; gnocchetti di patate viola con crema di taleggio e radicchio; punta di vitello al forno con rosmarino; roastbeef irlandese cotto al sale; lumache in guazzetto con polenta; millefoglie con crema chantilly.

I vini in tavola: Ortrugo vivace dei Colli Piacentini; Barbera fermo (Tenuta Gazzotti); Zibibbo.

Commenti: Un'osteria vecchio stile in Borgo Ticino, con ambiente informale, ma gradevole, con le pareti interamente ricoperte di quadri, acquistabili, di un pittore locale. Lele, il proprietario e cuoco, conosce bene l'arte del buon ristorante, fatta non solo di cucina, ma anche di capacità di accoglienza. Il personale è molto attento e disponibile. I piatti proposti, tanti e di buona esecuzione, sono stati portati in sequenza con tempi ben cadenzati: proprio perché molti, sono stati serviti direttamente a tavola in modalità russo/inglese, vale a dire non con piatti preconfezionati in cucina. L'Accademico Lucio Casali ha tenuto un'interessante relazione sui vari Vermentino che si producono in Sardegna.

SABBIONETA- TERRE DESTRA OGLIO 25 maggio 2024

Ristorante "A Modo Mio da Diego" di Ristorante A Modo Mio da Diego, in cucina Diego Tosi. ●Via Antonio Maria Molossi 29, Casalmaggiore (Cremona); ☎0375/42112; www.amodomiodadiego.it, @amodomiodadiego; coperti 70+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 29 luglio-16 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: salumi nostrani con torta fritta; paccheri lisci con pancetta e pistacchio; pluma ibérica con patate al forno; mousse di passion fruit.

I vini in tavola: Lagrein 2022 Docg (Peter Zemmer); Valtellina Superiore 2021 Docg (CàBianche); Sauterne Sainte-Croix-du-Mont 2021 (Château Bel Air).

Commenti: Il ristorante "A Modo Mio di Diego" è la nuova gestione del "Tratto Bene", una storica trattoria di Casalmaggiore, che ha apportato radicali cambiamenti

all'arredo e all'atmosfera interna dei locali, oltre che naturalmente alla proposta della cucina. Gli ambienti sono luminosi e arredati in modo moderno, mentre la cucina propone piatti più attuali, ma estremamente gustosi, che sono stati molto apprezzati dai commensali. Attento e solerte il servizio, con l'unico appunto di essere stato troppo attento nella somministrazione dei vini, che comunque sono stati di buona qualità e ben abbinati al cibo in tavola.

VARESE 16 maggio 2024

Ristorante "Madonnina" della famiglia Limido, in cucina Roberto Limido. ●Largo Lanfranco da Ligurno 1, Ligurno di Cantello (Varese); ☎0332/417731; info@ristorantemadonnina.it; coperti 200. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: insalatina di asparagi con storione leggermente marinato, sfogliatina con crema di punte di asparagi, culatta di Zibello con asparagi in scapece; raviolo alla Bismarck con tuorlo d'uovo, ricotta e julienne di asparagi; assaggio di risotto con punte d'asparagi; asparagi alla Bismarck (con burro, parmigiano e uova in cereghin) oppure asparagi con salsa cacio e pepe oppure corona di asparagi con avocado, mango, barbabietola, quinoa; hummus di ceci, spuma di asparagi (piatto vegano); cestino di fragole con gelato.

I vini in tavola: Sauvignon Borgo del Friuli Isonzo; de VITE Vigneti delle Dolomiti Termeno 13 (Hofstätter).

Commenti: La Delegazione si è rivolta al re degli asparagi chiedendogli di cucinarli in modo originale. E così è stato con lo storione marinato con un'insalata di asparagi crudi, la sfogliatina con crema di asparagi, gli asparagi con salsa cacio e pepe, e una straordinaria corona di asparagi con una decina di verdure e salse dedicate agli amanti delle verdure. Non si può però dimenticare il piatto forte, caratterizzato da un risotto mantecato alla punta di asparagi, all'onda e cremoso. Ebbene sì, la Delegazione è ricaduta nella "asparagiata" che avrebbe voluto evitare, ma il mese di maggio viene solo una volta l'anno.

VOGHERA- OLTREPÒ PAVESE 10 maggio 2024

Ristorante "Il Gallo" di Carla Catoni, anche in cucina. ●Via Parea 3, Stradella (Pavia); ☎0385/42552; ristoranteilgallo@yahoo.com; coperti 35. ●Parcheggio comodo; ferie 20 luglio-8 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: selezione di salumi, bruschetta all'olio, verdure in agrodolce, torta al testo, pecorino; gnocchi di patate con ragù di chianina; lasagne ai carciofi (assaggi); arrosticini di maiale, tagliata di manzo, verdure di stagione saltate in padella; crescionda (dolce tipico di Spoleto).

I vini in tavola: Brezza Bianco Umbria Igt (Lungarotti); Baiocco Sangiovese Umbria rosso Igt (Antonelli).

Commenti: Serata diversa dal solito in questo ristorante di cucina umbra a Stradella, nel cuore dell'Oltrepò, per gli Accademici vogheresi che hanno apprezzato tutti gli ottimi piatti serviti con estrema gentilezza e professionalità. Il locale, sito nel centro della città, è elegantemente arredato con luci diffuse e atmosfera accogliente. I piatti realizzati con prodotti di primissima qualità e anche i vini erano perfettamente abbinati. Assolutamente da consigliare agli estimatori della carne.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO VERONA 24 maggio 2024

Ristorante "Maso Grottnr del Romantik Hotel Turm" di Stephan Pramstrahler, anche in cucina. ●Novale di Fiè, Fiè allo Sciliar (Bolzano); ☎0471/725014; info@hotelturm.it, www.hotelturm.it; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie

Pasqua - inizio maggio; novembre - 20 dicembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,9.

Le vivande servite: lardo tagliato sottile con pane *Vorschlag*, canederlo di ortica su insalata di crauti, vellutata di asparagi con Krapfen di salsicce di capra, *Gröstel* di sanguinacci con purea di mela e basilico, tagliatina della mucca vecchia di Fiè grigliata sulla pietra accompagnata da un olio aromatizzato al rosmarino e sale di Maldon; *Schlutzkrapfen* (mezzelune di spinaci) con burro allo speck e cipolla croccanti; stinco d'agnello con *brunoise* di verdure con purea di patate all'erba cipollina; frittelle di mele, Krapfen con *Kloazen* (pere secche), *Arme Ritter* (povero cavaliere: pane secco inzuppato nel latte e uovo e poi fritto) con gelato al rosmarino e salsa calda alla vaniglia.

I vini in tavola: Gewürztraminer Tetrax 2022; Sauvignon Bubo 2022; Pinot Bianco Pica 2022; Pinot Nero Corax 2020 (tutti Maso Grottnr).

Commenti: Si parte con il lardo nostrano su pane di segale e con l'incantevole canederlo di ortica sull'insalata di crauti; poi i deliziosi Krapfen ripieni di salsiccia di capra accompagnati dalla delicata vellutata di asparagi, a seguire l'ottimo *Gröstel* di sanguinacci con purea di mela e basilico; alla fine, su una lastra di porfido, è stata grigliata la superlativa punta di mucca anziana. Buone anche le mezzelune ripiene di spinaci condite con speck e cipolle croccanti; proprio buono lo stinco di agnellone con dadolata di verdure, accompagnato da uno strepitoso purè di patate all'erba cipollina. Favoloso il dessert, i fritti croccanti con vicino il gelato di crema e salsa calda di vaniglia.

ROVERETO E DEL GARDA TRENTINO 14 giugno 2024

Ristorante "Aqua" di Hotel Lago di Garda srl, in cucina Marco Bresciani. ●Via Conca d'Oro 11, Nago-Torbole sul Garda (Trento); ☎0464/505111; info@aquaristorante.com, www.aquaristorante.com; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì; mercoledì a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fiore di lingua bollita con purè, salmerino sotto aceto di miele Maso Botes con sedano,

mela, finocchi, maionese liquida e caviale di lago; risotto allo zafferano e fonduta di formaggio; brasato di manzo al vino Ciliegino della Cantina Le Vigne, salsa di pane al pepe, patate al burro; "torta russa" rivisitata.

I vini in tavola: Trento Doc Karl extra brut 2022 (Terre del Lagorai); Gewürztraminer 2021 (Cantina Agraria Riva del Garda); Ciliegino 2020 (Le Vigne); Rigoletto 2020 (Zenato).

Commenti: Splendida riunione conviviale, organizzata dai Simposiarchi Nadia Bettini e Claudio Malfer, con la partecipazione della Delegazione di Verona. Dopo il benvenuto della cucina, apoteosi di eleganza, l'antipasto con il tributo al lago: un raffinato salmerino marinato, armonizzato con maestria, con equilibrio perfetto tra delicatezza e intensità di sapori. Il risotto allo zafferano ha offerto un'esperienza gustativa sublime, così come il brasato di manzo, cotto a bassa temperatura, con un trionfo di sapori. Infine, un omaggio alla tradizione veronese, con una "torta russa" rivisitata, finale raffinato che ha coronato perfettamente questa esperienza gastronomica di altissimo livello.

TRENTO

23 maggio 2024

Ristorante "Vecchia Sorni" di Lorenzo Callegari, anche in cucina. ●Piazza dell'Assunta 40, Sorni di Lavis (Trento); ☎0461/870541; info@vecchiasorni.it, hwww.vecchiasorni.it; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: insalata di asparagi, mostarda di pere e zafferano, chips di mais, trota marinata, puntarelle, stracciatella e uvetta; canederli di carote della val di Gresta, ceci, 'nduja e spuma di formaggio Trentingrana; petto di faraona con asparagi bianchi, riduzione al Vermouth; bavarese ai fiori di sambuco, meringa al pepe, fragole e foglie di geranio.

I vini in tavola: Vulcanite 2018 Dosaggio Zero (Piffer); Sauvignon 2021 (Cantina d'Isera); Pinot Nero 2020 (Cembra).

Commenti: La riunione conviviale di maggio, organizzata con la straordinaria cura che solo le bravissime Simposiarche Patricia Deinies

e Giorgia Sassudelli hanno saputo esprimere, ha radunato Accademici e ospiti nella rinnovata sede della "Vecchia Sorni", nell'omonima località pochi chilometri a nord di Trento. Sorni, nel Medioevo, faceva parte della giurisdizione di Königsberg, affacciata sulla piana rotaliana; presenta un terreno vocato all'agricoltura, dove si coltivano ottimi vini, ma anche l'olivo, probabilmente il più a nord d'Europa. Visitata più volte in passato per la sua eccellente cucina a cui ora Lorenzo Callegari ha dato originali innovazioni, può a buon diritto essere definita una meta per intenditori.



VENETO

BELLUNO-FELTRE-CADORE

16 giugno 2024

Ristorante "Pian Longhi" di Turistica Dolomiti srl, in cucina Rita Sogne, Erik De Bastiani. ●Via Ponte nelle Alpi Nevegal, Belluno; ☎cell. 342/3961706; info@turisticadolomiti.it, www.pianlonghi.com; coperti 150+100 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie maggio, novembre; giorno di chiusura lunedì, giovedì. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: costoletta di daino scottadito, fiore di zucca pastellato, tris di carpaccio: manzo, daino e cervo; risotto agli asparagi; coniglio in tecia; spezzatino di cervo con polenta; patate al forno, erbe cotte.

I vini in tavola: Rosé frizzante; Soave; Merlot.

Commenti: Massima attenzione ai prodotti locali. In cucina la base viene dalla tradizione, con le ricette della nonna del titolare. Ambiente affascinante delle tipiche Prealpi bellunesi.

LEGNAGO-BASSO

VERONESE E POLESINE OVEST

15 maggio 2024

Ristorante "Incarne" di Ristorante Incarne, in cucina Orfeo Brentaro, Mirko

Brentaro. ●Via Giuseppe Mazzini 56-Frazione Bonferraro, Sorgà (Verona); ☎045/6113302; ristoranteincarne@gmail.com, Instagram, e Facebook; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: macinato di fassona piemontese e friccaciò; risotto bianco non in bianco; tagliata di fassona piemontese con verdure dell'orto; operà di panna e fragole.

I vini in tavola: Trento Doc Dosaggio Zero (Cantine Revi); Poggio ai Ginepri, Bolgheri rosso (Argentiera); Zisa Dop Jumilla (Menhir); Recioto Bianco di Soave (Sartori).

Commenti: Aperto da quasi tre anni, gestito dai tre fratelli Brentaro, è ubicato sopra l'affermata macelleria del padre Lino: non immediato risulta l'accesso alla sala. La riunione conviviale, Simposiarca Giancarlo Viviani, è stata caratterizzata da un'ampia partecipazione degli Accademici, incuriositi dal menu di carni di pregiate razze bovine e dalla buona la selezione dei vini. Erano presenti, ospiti della Delegazione, il Legato di Osaka Luciano Gianfilippi e signora, che hanno restituito un confronto con le note carni del Giappone e una descrizione della prossima Expo che si terrà proprio in quella parte del mondo.

ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA

13 giugno 2024

Ristorante "Alberto Capo" di Alberto Capo, anche in cucina. ●Piazzetta Vigo 1340, Chioggia (Venezia); ☎041/401721, cell. 347/8661228; info@albertocaporistorante.it, www.albertocaporistorante.it, Facebook, Instagram; coperti 60+80 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: crostini con pâté di dentice e cucunci, frittura di laguna con polenta, alici fritte; risotto con scampi, zucchine e fiori di zucca; tagliolini con bevarasse sgucciate, scampi, granseola e salicornia; trancio di branzino al forno con purè di patate al lime e verdure spadellate; dessert dalla carta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene extra brut Integral (Merotto); Lugana Mandolara 2023 (Le Morette).

Commenti: La riunione conviviale, dedicata alla consegna del diploma per i 25 anni di Accademia ai Soci Sergio Schiavon e Giorgio Vianelli, si è tenuta in uno storico ristorante di Chioggia e, a inizio serata, è stata anche effettuata la presentazione del nuovo Accademico Bruno Crocco. La cena è stata impostata sui prodotti del territorio lagunare ed è stata molto apprezzata soprattutto per merito degli ottimi antipasti, su tutti le eccezionali alici, e di un risotto molto ben riuscito. Ottimi anche i vini e perfetti l'accoglienza e il servizio. Meritati applausi hanno salutato alla fine la consegna del piatto dell'Accademia ad Alberto Capo, che da circa 20 anni gestisce questo locale.

TREVISO

16 maggio 2024

Ristorante "Pierre Trattoria Sartoriale" di Pierre Srls, in cucina Luca Tartaglia. ●Via dei Mille 1/C, Treviso; ☎0422/541022; info@pierrettrattoriasartoriale.com, www.pierrettrattoriasartoriale.com; coperti 20. ●Parcheggio comodo; ferie 10 giorni a gennaio e 10 giorni a giugno; giorno di chiusura sabato a pranzo, domenica a cena, lunedì. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: seppia ancestrale al pomodoro con olive taggiasche; lasagnetta sfogliata con erbetto di campo, besciamella e mostarda di zenzero; manzo sfilacciato pressato e arrostito con verdure di stagione; pan di banana con frutto della passione e cocco.

I vini in tavola: Barbagianni rosato Toscana Igt (San Donatino); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc (Velenosi); Rosso del Doge Merlot Khorus Igt Veneto (Alfio).

Commenti: In questo ristorante non esiste menu preordinato, in quanto lo chef elabora i piatti a seconda di quello che offre il mercato al mattino. Quindi, menu a sorpresa. L'antipasto, denominato "seppia ancestrale", ha sorpreso tutti quando lo chef ha rivelato che non si trattava di seppia, ma di albume d'uovo a quadretti, insaporito e colorato al nero di seppia. Generalmente apprezzati anche gli altri piatti, giudicati, da tutti, originali e che per questo hanno fatto sorgere commenti estremamente vari. I vini scelti dal maître ben abbinati con le pietanze. Servizio attento e cordiale.



VENETO segue

TREVISO-ALTA MARCA 23 maggio 2024

Ristorante "Le Corderie" di Mauro Drago e Cristina Colle, in cucina Cristina Colle. ●Via Canapificio 1/A, Cornuda (Treviso); ☎0423/86429; ristorante@lecorderie.com, www.lecorderie.com; coperti 70+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 2 settimane a gennaio, la prima settimana di giugno, l'ultima di agosto e la prima di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostini con porchetta trevigiana e verdure pastellate; gnocchi di patate ripieni e conditi con aglio ursino; pasta casareccia di farina di canapa con asparagi bianchi; carré di maiale al forno con patate arrostiti ed erbe cotte; torta con fiori di acacia con crema pasticciera e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco brut Docg (Graziano Merotto); Incrocio Manzoni 6013 Doc 2021 (Ida Agnoletti); Montello Rosso Superiore Docg 2023 (Campo del Pra).

Commenti: Questa riunione conviviale è stata all'insegna delle erbe. L'occasione è stata data dalla visita alla Mostra degli Erbari allestita presso la Tipoteca. Nell'adiacente ristorante è stato predisposto un menu, concordato con il Delegato e preparato egregiamente dalla cuoca Cristina, con l'inserimento di alcune erbe di interesse gastronomico. Un particolare apprezzamento è stato fatto per gli gnocchi all'aglio orsino e per il dessert, realizzato con i fiori di acacia. Il gradimento generale per questa serata è stato manifestato con un grande applauso alla cuoca Cristina, alla quale sono stati consegnati un libretto della Delegazione e la vetrofania dell'Accademia.

VERONA 19 giugno 2024

Ristorante "Al Donzellino" della famiglia Provolo, in cucina Claudia Provolo. ●Via Donzellino 3, Colognola ai Colli (Verona); ☎0457/834328; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: polenta e sopressa tradizionale della Lessinia, polenta e arianga; fettuccine tagliate a coltello con piselli delle colline di Colognola ai Colli; tortello all'anatra; polenta e coniglio con

contorno di buon Enrico di bosco Chiesanuova e cipolle caramellate; semifreddo di meringa alle fragole.

I vini in tavola: Bianco frizzante (Collis); Soave La Corte del Pozzo (Gino Fasoli); Valpolicella classico Le Preare (Negrar).

Commenti: La presentazione del libro *Storie di Cucine tra la Val d'Illasi e Valtramigna* della scrittrice Daniela Noli, una sapiente ricerca storico-sociale, ambientale e umana apprezzatissima dagli Accademici, dona un quadro di vita vissuta nella lotta quotidiana alla penuria dei mezzi alimentari. Pubblicazione impreziosita dalle immagini pittoriche di alto livello artistico di Mariano Dal Forno. Oltre ai due sopracitati, erano presenti i Delegati Isabella Beretta e Germano Berteotti, il Sindaco di Colognola ai Colli Giovanna Piubello e il maestro d'arte orafa Alberto Zucchetta. Il ristorante "Al Donzellino" è espressione di forte legame al territorio e di tutela dell'ambiente.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

TRIESTE 15 maggio 2024

Ristorante "Antica Ghiacceretta" di Bruno Vesnaver, in cucina Gregorio Gallina. ●Via dei Fornelli 2, Trieste; ☎040/3220307, cell. 333/5611397; info@anticaghiacceretta.com, www.anticaghiacceretta.com, www.facebook.com/RistoranteAnticaGhiaccerettaTrieste; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: zuppetta vecia Trieste, fritti del golfo e verdurine, capesante e canestrei; risotto di guatti gialli e menole; calandraca di pesce; carsolina scomposta con la crema pasticciera.

I vini in tavola: KK rosé Dosaggio Zero (Kante); Malvasija Istriana 2022 (Vina Prelac); Pinot Bianco 2022 (Jacùss); Pinot Grigio Doc 2019 (Villa Russiz); Verduzzo Igp 2021 (Alturis).

Commenti: La cena ha avuto luogo nell'accogliente, sbarazzino e sobriamente moderno ambiente di questo ristorante di pesce per antonomasia, oltretutto, per indicazione esplicita nella denominazione, ubicato nella zona pedonale della città vecchia di Trieste, caratterizzata da spazi urbani "a misura d'uomo" dove si trovano svariati altri esercizi di ristorazione. Con la concessione del meteo, l'aperitivo è stato servito all'aperto. Le pietanze scelte erano state preparate in modo tradizionale, con momenti ricercatamente antichi (calandraca di pesce) con un livello di preparazione generalmente molto buono. Altrettanto buona la scelta e l'abbinamento dei vini del territorio.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA 28 maggio 2024

Ristorante "Maestrale Braceria di pesce" di Sampei srls. ●Via Guido Rossa 14C, Lavino di Mezzo (Bologna); ☎cell. 329/2775412; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 5-28 agosto; feste natalizie e di Capodanno; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: sauté di cozze; calamarata con sugo di polpo e pomodorini; grigliata di pesce con patate al forno e verdure grigliate; dolce Samuele; mascarpone con scaglie di cioccolato o con fragole.

I vini in tavola: Mare Chiaro Ciro Doc (Ippolito 1845).

Commenti: Aperto da marzo nella cerchia periferica bolognese, il ristorante è gestito da giovani con passione sia per la ristorazione sia per il pesce, rigorosamente stagionale e nazionale, da scegliere direttamente dall'apposito banco. La cucina, rivolta alla tradizione, non disdegna l'innovazione: pasta fresca, condimenti di pesce, grigliate, fritti, insalate e carpacci, tra cui ha scelto il Simposiarca Marco Pirruccio, abbinandoli a un vino del

Sud. La carenza di esperienza si riflette a tratti nell'organizzazione e nel servizio, nonostante il calore dell'accoglienza. Nella serata si è dato il benvenuto al nuovo Accademico Paolo Rocchi, grande esperto dell'area appenninica del territorio.

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO 15 maggio 2024

Ristorante "Agriturismo Podere Riosto" di Podere Riosto s.s., in cucina Giovanna Romolo. ●Via Di Riosto 24, Pianoro (Bologna); ☎051/777109, cell. 342/1065882; info@podererriosto.it, www.podererriosto.it; coperti 140+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: frittini, crostini misti e polentina frita, crescentine con salumi e formaggi misti; balanzoni burro e salvia con pistacchi in granella; guancia di manzo brasata con verdure e patate al forno; crostate della casa e ciambelle (con marmellata, cioccolato e frutti di bosco).

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Docg; Pignoletto Superiore; Pignoletto Superiore Docg; Rosso Bologna Doc; Dolce Sensazione Spumante Demi Sec (tutti Cantina Podere Riosto).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un territorio che rappresenta un frammento di storia, il Feudo degli Ariosti, alle porte di Bologna, sulle colline potenti di terreno pliocenico. Il Vice Delegato Giacomo Marlat e la Simposiarca Laura Beccari hanno dato il benvenuto agli Accademici e introdotto i proprietari della tenuta, la famiglia Galletti-Franceschini, che hanno raccontato la storia di queste terre dove esistevano antichi vitigni quali la Vite del Fantini. La cena è proseguita con il menu previsto, piatti della tradizione preparati e serviti con cura. Al termine, il Vice Delegato ha consegnato allo staff di cucina il guidoncino della Delegazione e la vetrofania.

BOLOGNA-SAN LUCA 29 maggio 2024

Ristorante "Osteria della Lanterna" di Edoardo Deyla, in cucina Edoardo Tinti. ●Via Savenella 9/a, Bologna; ☎051/0495238; info@osteriadellalana-

terna.it, www.osteriadellalaterna.it; coperti 40. ● **Parcheeggio comodo**; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ● **Valutazione 7,9.**

Le vivande servite: cipolla caramellata, fonduta di pecorino di Romagna e mandorle, fiore di zucca pastellato e fritto; gramigna paglia e fieno con salsiccia e funghi porcini; rollè di coniglio ripieno di salsiccia e olive taggiasche con spinacino saltato; patate al forno; semifreddo con croccante alle mandorle.

I vini in tavola: Principe di Ribano 2022 Romagna Sangiovese Doc Superiore (Spalletti Colonna di Paliano); Pignoletto frizzante Colli Bolognesi Doc (Corte d'Aibo).

Commenti: Come papà Piero, apprezzato per la sua personalità negli anni '90, Edoardo propone la stessa ospitalità. "La Lanterna" mantiene il calore della locanda ma offre il servizio di ristorazione. Tutto è fatto in casa: pane, primi, secondi, dolci. Oltre ai tradizionali tortellini in brodo, alle deliziose lasagne del fine settimana e alla cotoletta alla bolognese, il ristorante offre anche diverse proposte fuori dalla tradizione. Il locale fa rivivere l'atmosfera delle famose osterie bolognesi: curato e accogliente. Simposiarchi: Marta Lambertucci e Luca Bocca-negra. La serata si è conclusa con la consegna delle insegne accademiche al titolare Edoardo.

CESENA

18 giugno 2024

Ristorante "Maré" di Batija srl, in cucina Omar Casali. ● **Molo di Levante 74, Cesenatico (Forlì Cesena)**; ☎ cell. 331/1476563; info@mareconlaccetto.it, www.mareconlaccetto.it, Facebook, Instagram; coperti 60+90 (all'aperto). ● **Parcheeggio comodo**; ferie novembre; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione 8.**

Le vivande servite: ciccioli di mare alloro e limone, crescioni alle erbe, alici e pecorino, cefalo alla pizzaiola, mazzancolle, carpaccio di ortaggi al basilico; cappelletti con vongole, alghe trifolate e asparagi di mare; soaso al cartoccio, cedro, pesto di erbe, patate al limone e tartufo estivo; vaniglia gelata con pesche; sfogliata tiepida alla camomilla.

I vini in tavola: Boccadoro Franciacorta brut (Boccadoro); Uait Pinot

Bianco Ravenna Igt 2023 (Ca' di Sopra); Caciara Sangiovese superiore Rimini Dop 2022 (Enio Ottaviani).

Commenti: La Delegazione si è ritrovata al ristorante "Maré", sul Porto Canale di Cesenatico. Dopo l'aperitivo di benvenuto, servito sulla splendida terrazza panoramica, lo chef Omar Casali ha proposto un interessante menu a base di pescato locale, con piatti creativi e ben equilibrati nei sapori. Tra questi, molto graditi il soaso al cartoccio con cedro, pesto di erbe, patate al limone e tartufo estivo, e il gelato alla vaniglia e pesche, accompagnato da una gradevole sfogliata tiepida alla camomilla. La serata, molto partecipata e allegra, si è conclusa con un piacevole dibattito con lo chef Casali, sempre disponibile ed esauriente nella spiegazione della sua cucina, e gli auguri di buona estate.

FAENZA

12 giugno 2024

Ristorante "Baia de Re" di Laura Morini, in cucina Andrea Ettore Ricci. ● **Via Gallo Marcucci 71, Faenza (Ravenna)**; ☎ 0546/25090; baiadere131@gmail.com, www.baiadere.it, [baia de re Facebook](https://www.facebook.com/baiadere); coperti 40. ● **Parcheeggio comodo**; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì e giovedì in inverno - giovedì e domenica in estate. ● **Valutazione 8,5.**

Le vivande servite: battiarde con crostini misti, polenta frita, lardo, fegatini e formaggi locali; tortello della Baia ripieno di patate viola, con pancetta croccante e fonduta di parmigiano dolce e mandorle tostate; coniglio arrosto; tagliata di "brontomaiale"; pomodori gratinati, cipolle al forno e patate dolci; mousse di robiola al lime con cubetti di tenerina al cioccolato.

I vini in tavola: Selezione di bianco e rosso (Poderi del Nazareno).

Commenti: Riunione conviviale all'insegna della più autentica tradizione faentina. Sala riservata e tavolata a ferro di cavallo, dove tutti gli Accademici hanno degustato i piatti potendo dialogare tra loro in assoluta tranquillità e armonia. Qualità delle materie prime e sapienti cotture hanno suscitato l'entusiasmo dei commensali, che hanno tributato un generoso giudizio difficilmente raggiunto in precedenza. Molto apprezzato il servizio, attento e solerte, in

una serata dove l'oste Laura Morini aveva organizzato tutto per offrire la migliore accoglienza alla Delegazione. Piatto preferito su tutti: coniglio arrosto. Buono l'abbinamento dei vini al cibo.

IMOLA

4 giugno 2024

Ristorante "La Rosola" di Marco Valli e Ilaria Balducci, anche in cucina. ● **Via Venezia 7, Imola (Bologna)**; ☎ cell. 377/3849118; trattorialarosola@gmail.com; coperti 30. ● **Parcheeggio comodo**; ferie prime 2 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì. ● **Valutazione 8,1.**

Le vivande servite: salame, coppa di testa, ricotta con carciofi sott'olio, frittata di verdure, giardiniera, fiori di zucca con maionese; cappellacci con stridoli, fave e pecorino; manzo al tegame con piselli croccanti; torta alle ciliegie, peschine al caffè e crostata con crema chantilly e albicocche.

I vini in tavola: Bianco Trebbiano bio 2022 (Paolo Francesconi); Rosso 25 bio (Tenuta Franzona).

Commenti: È una cucina che, per quanto ricorra a ingredienti e prodotti consolidati nel territorio, risulta intrigante per gli accostamenti, i sapori e perfino nei colori dei piatti. Marco e Ilaria aggiungono l'umiltà e la semplicità all'attenzione verso il soddisfacimento del cliente. Gli Accademici, riuniti in una Consulta allargata, aperta dal plauso al rieleto Presidente Paolo Petroni, hanno apprezzato i sei assaggi di antipasto con gli ottimi carciofi sott'olio, i prelibati cappellacci e un manzo al tegame risultato al vertice del gradimento. Dopo l'assaggio del tritico di dolci, i due giovani gestori della trattoria hanno ricevuto il guidoncino dell'Accademia.

LUGO DI ROMAGNA

22 maggio 2024

Ristorante "Tenuta Torre Diana" di Valentina Visentini. ● **Via Nuova 5, Mor-dano (Bologna)**; ☎ 0542/1740766, cell. 350/1575911; info@tenutatorrediana.it, www.tenutatorrediana.it; coperti 35+25 (all'aperto). ● **Parcheeggio privato del ristorante**; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● **Valutazione 7,5.**

Le vivande servite: affettati e salumi di selvaggina, gnocco genovese

alla cipolla e al rosmarino; lasagne verdi con ragù di cinghiale, insalata ghiaccio; lombo di cervo alla griglia con patate al forno; torta alle fragole.

I vini in tavola: Traminer 2020; Merlot 2012; Trebbiano seconda foglia 2022; Barbera 2021 (produzione propria).

Commenti: Particolarmente bella la location, risultato di un attento restauro di un casale del 1500, con ampio giardino, piscina estiva e alcune camere veramente curate. Tratto distintivo del locale la carne di selvaggina, protagonista della cena. Particolarmente apprezzate le lasagne al ragù di cinghiale. Ingredienti di qualità, veramente piacevole e bella la torta di fragole, rigidamente di produzione propria. Molto gentile lo staff. La scelta di proporre solo vini di produzione propria appare un po' limitativa. Alla fine della cena, complimenti a tutta la brigata con i migliori e meritati auguri per la partenza di questa nuova avventura.

MODENA

13 maggio 2024

Ristorante "Smeraldo" di Raffaele Apicella, in cucina Enrico Casale. ● **Via per Vignola 247, Pozza di Maranello (Modena)**; ☎ 0536/948177; lo-smeraldo@libero.it, www.ristorantelosmeraldo.com; coperti 120. ● **Parcheeggio comodo**; ferie 26 dicembre - 7 gennaio; giorno di chiusura martedì. ● **Valutazione 7,1.**

Le vivande servite: capriccio di mare; calamarata; filetto di branzino alla Luciana; verdure al vapore e patate al forno; tiramisù.

I vini in tavola: Falanghina (Cantina Solopaca); Prosecco Valdobbiadene (Salatin).

Commenti: Il Delegato Mario Baraldi, prima di passare la parola al Simposiarca Pietro Paolo Pezzuoli, comunica che è stato concesso il premio "Massimo Alberini" alla Pasticceria Nappo di Formigine e che è stato concesso il Diploma di Buona Cucina al ristorante "Franceschetta 58". Il Simposiarca, dopo avere presentato il proprietario del locale, Raffaele Apicella, ristoratore di antica data, ha accennato alla lunga storia del ristorante, pieno di foto e di cimeli della Ferrari, e ha illustrato il menu della serata



EMILIA ROMAGNA segue

a base di pesce. Il locale è famoso per le sue pizze.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI 25 maggio 2024

Ristorante "Santa Lucia Beach & Restaurant" di Santa Lucia snc. ●Via del Corallo 2, Castagneto Carducci (Livorno); ☎0565/744165; bagnosantalucia@libero.it, www.bagnosantalucia.it; coperti 40+30 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie dal 1° dicembre al 10 febbraio; giorno di chiusura giovedì in inverno. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: polpetta di pesce bianco, chips di polenta con baccalà mantecato, spadellata di totani e gamberi al vapore con fagioli zolfini e bottarga, bocadillo con foie gras e crudité di gamberi; paccheri con vongole, gamberi, datterini e basilico; San Pietro all'isolana; millefoglie scomposto con crema pasticciera e caramello salato.

I vini in tavola: Trento Doc Art sboccatura 2023 (De Vigili); Vermentino Igt 2023 (Tenuta Le Colonne); Bolgheri Vermentino Botro dei Fichi 2023 (Tenuta Meraviglia); Bolgheri bianco Criseo 2020 (Guado al Melo); Moscadello di Montalcino 2022 (Il Poggione).

Commenti: Alessandra Toninelli è figlia d'arte ed esperta sommelier; si occupa della sala e della cantina con una esauriente proposta del territorio. Roberta Di Pietro è artefice di una cucina tradizionale, attenta alla qualità della materia prima e alle cotture che devono mantenere integri i sapori originali e giuste le consistenze. La piacevole succulenza della spadellata di totani e gamberi e la perfezione del San Pietro ne sono stati esauriente dimostrazione. Insieme mettono poi a punto il corretto abbinamento dei vini. In estate è possibile cenare sotto gli ampi gazebo direttamente sulla sabbia, godendo di uno stupendo tramonto. Consigliabile prenotare con largo anticipo.

EMPOLI VALDELSA FIORENTINA 15 maggio 2024

Ristorante "Cioffi Trattoria Toscana" di 1983 srl semplificata, in cucina Remo Cioffi. ●Via Val d'Orme 383, Empoli (Firenze); ☎cell. 333/6160489; trattoria.dacioffi@gmail.com, www.trattoriadacioffi.com; coperti 160+80 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 15-30 agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: sformato di fave e lenticchie con crema di fonduta di parmigiano; pasta e fagioli; mezze maniche alla vigliacca; osobuco alla fiorentina con piselli; arrosto misto allo spiedo cotto a legna con patate; millefoglie della casa; cantuccini e Vinsanto.

I vini in tavola: Sirio Canaiolo Igt (Tenuta Conti Ripalta); Capoccia Cilegiolo Maremma Toscana Doc (Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano).

Commenti: Le due Delegazioni si sono ritrovate presso questa trattoria. I Simposiarchi Giovanni Barresi di Empoli e Cristina Maffei della Valdelsa hanno organizzato una serata piacevole, pervasa da una calda atmosfera di serena convivialità, arricchita dalla partecipazione del CT Roberto Vasarri e dal DCST Roberto Doretti. Alto gradimento da parte di tutti gli Accademici per i vari piatti, semplici ma realizzati con ingredienti di qualità, preparati con cura dal cuoco Remo Cioffi, espressione di cucina casalinga e di tradizione locale. Un'ottima serata per celebrare i rapporti di vicinanza fra le due Delegazioni.

FIRENZE 19 giugno 2024

"Ottone Ristorante" di Daniele Martini. ●Via Pietro Colletta 26r, Firenze; ☎055/4931975; info@ottoneristorante.it, www.ottoneristorante.it; coperti 60+50 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie 1 settimana ad agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: pappa al pomodoro, sformatino di verdure di stagione su fonduta di pecorino; osobuco con risotto Acquerello allo zafferano; torta al cioccolato basso.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Superiore Doc; Ribolla

Gialla (Bucovaz); Nebbiolo d'Alba (Vajra).

Commenti: Una serata estiva nell'insospettabile ed elegante giardino del ristorante dove Ottone ha accolto i tanti Accademici convenuti per festeggiare Paolo Petroni, in occasione della sua riconferma al vertice dell'Accademia. Il Presidente, visibilmente emozionato per le tante manifestazioni d'affetto e di stima, ha rivolto agli Accademici un sentito ringraziamento, tracciando un breve programma di quelle che saranno le linee guida di questo triennio. Il menu della serata, imperniato su un piatto della tradizione milanese, l'osobuco con il risotto allo zafferano, ha riscosso un generale apprezzamento, nonostante le alte e inaspettate temperature lo rendessero meno adatto a questa bella occasione.

GARFAGNANA- VAL DI SERCHIO 20 giugno 2024

Ristorante "Cantina Bravi" di Alessandro Bravi, in cucina Gianbattista Giannotti. ●Località Polla 1, Camporgiano; ☎cell. 340/6629325; cantinabravi@gmail.com, www.cantinabravi.it; coperti 120+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8,22.

Le vivande servite: tortino di farro e porri con fonduta, polentina frita con ragu, crostino di salsiccia e stracchino, tortina di formaggio, quiche di verdura, trota affumicata con spuma di ricotta al limone; maccheroni formenton otto file con trota affumicata della Garfagnana; ravioli alle erbe con olio e salvia; arista cotta a bassa temperatura con cipolle caramellate, mela casciana al burro e pancetta croccante.

I vini in tavola: Spumante antichi vitigni; Pinot Grigio; Chardonnay; Shiraz (tutti Cantina Bravi).

Commenti: La storia dell'Azienda Agricola Bravi si può riassumere in breve: "dall'agricoltura alla ristorazione". Inizialmente le vigne sono state ristrutturare, sulla base dei vecchi vitigni autoctoni, innestando vitigni Shiraz, Pinot Grigio e Chardonnay, con un progetto congiunto tra l'Università di Pisa e la Banca dei semi della Regione Toscana. Successivamente, si è provveduto ad ampliare l'edificio vicino alla cantina creando i locali adatti alla ristorazione. Insieme alla degu-

stazione di vini, sono state servite portate della tradizione garfagnina confezionate con prodotti a km 0. Ottimo il servizio.

LIVORNO 29 maggio 2024

Ristorante "Yacht Club Livorno" di Aurora Quercioli. ●Via del Molo Mediceo 63, Livorno; ☎0586/896142, cell. 338/4488453; auroraquercioli@outlook.it, www.ristoranteyachtclublivorno.it; coperti 170. ●Parcheggio scomodo; ferie 2 settimane in agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: acciughe alla povera, frittino misto di pesce, baccalà in agrodolce; mezze penne caciuccate; risotto allo scoglio; orata pescata del giorno al forno con contorno di patate; gelato alla crema con fragole e cioccolato caldo.

I vini in tavola: Vermentino toscano Aia Vecchia 2003 (Aia Vecchia).

Commenti: La Delegazione è tornata volentieri in questo locale, nel quale ha sempre ricevuto un servizio professionale con menu di ottimo livello, con la regia del bravo Renzo Quercioli, papà di Aurora. Stavolta il menu ha superato, seppure di poco, i precedenti migliori, avendo l'antipasto, le penne caciuccate, l'orata al forno e il dessert ricevuto elevati consensi. La rituale conversazione è stata gestita da Gianfranco Porrà, che ha brevemente intrattenuto con un'applaudita relazione sui vantaggi di un regime alimentare comprendente elementi caratteristici della Dieta Mediterranea, contenenti sostanze adatte a combattere i radicali liberi.

LUCCA 13 giugno 2024

Ristorante "Locanda Agricola Posapiano" di Locanda Agricola Posapiano. ●Via Stefanini 14, Montecarlo (Lucca); ☎0583/229600; info@locandaagricolaposapiano.it, www.locandaagricolaposapiano.it; coperti 40+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e da martedì a sabato a pranzo. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: selezione di salumi, giardiniera di verdure, pâté di fegatini e chutney di cipolla, mini-burger con acciuga marinata, tortino di cipolla e pecorino, cro-

stino con crema di lardo; gnudi di ricotta e spinaci, salsa al pomodoro e pecorino (o parmigiano); rosticiana porchetta con contorno di fagioli con lardo e spinaci; buccellato di Posapiano e crema inglese.

I vini in tavola: Rosso Maire (Tenuta San Beda).

Commenti: Affacciata sulla campagna fra Lucca e Montecatini, la "Locanda" offre relax e una selezione di piatti che esaltano i sapori tradizionali con accostamenti arditi. L'antipasto "Posapiano" è un classico toscano, con una gamma ricca di sapori e tocchi di modernità dai gusti intensi come nel mini-burger con acciuga marinata. Gli gnudi di ricotta, buoni soprattutto per la salsa al pomodoro e il pecorino che aggiungono acidità e sapidità ben bilanciata. La rosticiana è buona, i fagioli con lardo danno cremosità e sapore, gli spinaci bilanciano con la loro freschezza. Infine, il buccellato di "Posapiano", servito con una crema inglese, diventa un dessert che soddisfa i palati più esigenti.

LUNIGIANA 24 maggio 2024

Ristorante "Castello di Pontebosio Luxury Resort" della famiglia Tognetti, in cucina Cristina Cortesi. ●Via Pontebosio 3, Licciana Nardi (Massa Carrara); ☎0187/472050; info@castellodipontebosio.it, www.castellodipontebosio.it; coperti 80+120 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre - febbraio; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: salumi, formaggi, sgabei, torta d'erbi, barbotta, torta di patate, frittelline assortite; tordei di carne al ragù; agnello e pollo fritti con insalata mista; amor.

I vini in tavola: Vernaccia di San Gimignano Docg 2022 (Le Chiantigiane); Chianti Ruffina biologico Docg 2022 (Fattoria di Grignano).

Commenti: Prima visita della Delegazione al "Castello di Pontebosio Luxury Resort", ricavato dall'imponente dimora seicentesca dei Malaspina, restaurata e trasformata in un'elegante struttura di ospitalità. Accolti dalla Silvana Bonugli Tognetti, artefice del restauro e responsabile della gestione, Accademici e ospiti si sono accomodati, nella sontuosa sala dei banchetti, a un festoso tavolo imperiale per

degustare un menu di intramontabili piatti lunigianesi. Cucina e sala si sono impegnati con un buon risultato. A fine serata, applausi allo staff e consegna della vetrofania con l'invito a fare qualche sforzo in più per raggiungere l'eccellenza.

MUGELLO 16 maggio 2024

Ristorante "Fattoria Il Palagio" di gestione familiare Mirko e Leonardo Manzani, in cucina Leonardo Manzani e Cristian Mattia. ●Viale Dante 99/101, Scarperia e San Piero (Firenze); ☎055/846376, cell. 366/6574322; info@fattoriailpalagio.com, www.fattoriailpalagio.com; coperti 80+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 1-12 gennaio; 1-10 agosto; giorno di chiusura domenica sera, lunedì e martedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: sformatino di zucchine e crema ai formaggi; tagliolini ai funghi prugnoli; gran pezzo di costata con patate arrosto; cheesecake con fragole.

I vini in tavola: Pinot Noir Vin de France 2022 (P. Ferraud).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta nella sala ricevimenti della Fattoria della settecentesca villa Il Palagio, riservata per l'occasione alla Delegazione. La serata è stata dedicata al fungo prugnolo, vera delizia primaverile e gioiello in cucina: praticamente sconosciuto sui mercati, con il suo sapore marcato e delicato è una vera raffinatezza e si presta a varie preparazioni. Speciale come condimento del tagliolino. Alto il gradimento dell'intero menu egregiamente preparato, in particolare del secondo piatto, il gran pezzo di costata. Rapido e premuroso il servizio. Ottimo il vino in abbinamento. La serata si è conclusa con il plauso degli Accademici alla brigata di cucina e ai gestori del locale.

PONTERA VALDERA 11 maggio 2024

Ristorante "Osteria Taviani" di Alessandro ed Elena, in cucina Alessandro. ●Via del Monte Ovest 25, Bientina (Pisa); ☎0587/757374, cell. 349/0586569; osteriataviani@gmail.com, @osteriataviani, www.facebook.com/osteriataviani; coperti 25+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: pan brioche con pâté di fegatini e colombaccio; risotto al pomodoro, fragole, salsicce e limone; tagliolini verdi al germano; bistecca frita con purè; zuccotto; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Franciacorta Nitenus brut Docg (Le Marchesine); Toscana rosso Igt (Fattoi); Moscato d'Asti Docg.

Commenti: La serata ha visto, dopo l'esecuzione dell'inno nazionale, una breve recensione, da parte del Delegato, di due recenti pubblicazioni in materia enogastronomica. La cena è proseguita ottimamente con il sapiente e accurato servizio della titolare di sala Elena e della sua collaboratrice. Alla fine, con unanime apprezzamento, sono state consegnate alcune pubblicazioni dell'Accademia, il guidoncino e la vetrofania.

SIENA 12 maggio 2024

Ristorante "Antonimax - Chianti Soul Kitchen" di Massimiliano Adorno, in cucina Antonio Sorrentino. ●Piazza Marconi 9/10, Castelnuovo Berardenga (Siena); ☎cell. 347/0485649; info@antonimax.it, www.antonimax.it; Facebook - Instagram; coperti 50+20 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,07.

Le vivande servite: terrina di pernice con gel di peperoni in agrodolce e foglie di shiso; Carnaroli della Maremma al mandarino e cardamomo con frizzantino di Lucca; petto di piccione al cumino con purea di barbabietola e salsa alla curcuma; latte portoghese alla vaniglia e fava tonka.

I vini in tavola: Le Petit Syrah rosato Igt Toscano (Canaio); Silio Igt Toscana Ciliogiolo (Tenuta Montauto).

Commenti: Serata di grande successo in un locale strategicamente posto nella piazza della cittadina. Simposiarca della serata è stato l'Accademico Giovanni Bussu che, con la relazione "Esotismo asiatico nell'arte europea e il fenomeno Giacomo Puccini", ha illustrato l'influenza del giapponismo sulle arti figurative in Europa e l'importante apporto del maestro lucchese al giapponismo musicale con l'opera Madame Butterfly. Interpretando alcune preferenze culinarie di

Puccini, lo chef Antonio Sorrentino ha proposto un menu imperniato sui prodotti del territorio toscano e della cucina dell'Ottocento. Molto apprezzati l'antipasto, il risotto e il petto di piccione per l'alta qualità e i sapori raffinati.

VALDARNO FIORENTINO 14 maggio 2024

Ristorante "Casavecchia" di Mario Lepri, in cucina Raffaella Billi, Federico Spadafora. ●Via Montescalari 32 - Località Celle - Figline Valdarno (Firenze); ☎055/9503046, cell. 334/1204426; info@agriturismo-casavecchia.it, www.agriturismo-casavecchia.it, Instagram; coperti 90. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,6.

Le vivande servite: finocchiona del Gonnelli, rigatino di Rimaggio, prosciutto pepatello e salame valtiberino, pecorino fresco toscano e pecorino stagionato in grotta, confettura di peperoni e peperoncini fatta in casa, crostino nero classico e verdure in agrodolce; gnudi classici fatti a mano, gratinati al forno con pomodoro e grana; tagliatelle fatte in casa con sugo di cinghiale del Ponte agli Stolli; arrosto composto da gran gallo, coniglio, scamerita, salsiccia e fegatelli, cotto allo spiedo su brace di olivo; bistecca alla fiorentina; patate arrosto con rosmarino, insalata mista e fagioli conditi con olio evo locale; torta di mele fatta in casa, servita calda con gelato alla crema.

I vini in tavola: Vino rosso della casa Sangiovese di Montespertoli; Chianti Classico Colli Fiorentini (Castello di Radda).

Commenti: La Delegazione si è riunita al ristorante "Casavecchia", posto all'interno dell'omonimo agriturismo, immerso nelle colline della cosiddetta "conca d'oro", caratterizzata da un eccellente olio extravergine biologico e da vini pregiati prodotti dall'azienda agricola interna all'agriturismo stesso, oltre a verdure, frutta e uova. La cucina è basata su ingredienti freschi e di alta qualità, con un'attenzione particolare alle produzioni locali. L'ambiente è caratteristico dei casali toscani. Tutto il menu ha ottenuto un'ottima votazione. Piatti da non perdere: le tagliatelle al sugo di cinghiale e l'arrosto girato con carni miste. Ottima anche la torta di mele.



TOSCANA segue

VALDELSA FIORENTINA 14 giugno 2024

Ristorante "Il Paese dei Campanelli" di Martina Frosali, in cucina Filippo. ●Località Petrognano Semifonte, Barberino Tavarnelle (Firenze); ☎ 055/8075318; info@ilpaesedeicampanelli.it, www.ilpaesedeicampanelli.it; coperti 100+50 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: aperitivo e antipasto della casa; cartoccio di tagliarini filanti con zucca, zucchine e fiori di zucca; filetti di maiale in crosta di pistacchi con tortino di patate e insalatine di campo; millefoglie alla crema chantilly e croccantino.

I vini in tavola: Bianco Toscano; Chianti del Paese dei Campanelli.

Commenti: Non parla, ma si esprime attraverso un tintinnante scampanello, comprensibile solo a chi ha familiarità con il "linguaggio delle fate". Così, in occasione del convivio, al "Paese dei Campanelli" si percepiva il campanello di Trilli. Un ringraziamento ai Simposiarchi Bigazzi e Manganelli per la scelta. Massimo voto al dolce. Occasione per augurare all'Accademico Campatelli, nuovo Sindaco di Certaldo, un buon lavoro.

VIAREGGIO VERSILIA 30 maggio 2024

Ristorante "Buonamico" di Leonardo Larssen Barsotti, in cucina Manuele Gori. ●Via Sant'Andrea 27, Viareggio (Lucca); ☎ 0584/943266; trattoria-buonamico@gmail.com, www.trattoriabuonamico.com; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: gazpacho con mazzancolla, crocchette di crostacei, cozze ripiene della nonna Rina; spaghetti al faro; cacciucco al "Buonamico"; carpaccio di ananas e gelato di cocco.

I vini in tavola: Ansonica (Antica Fattoria La Parrina).

Commenti: La trattoria è nata nel 1901 come un luogo per merende marine. Oggi è il più antico locale della Versilia rimasto in attività ed è stato rilevato dalla famiglia di Massimo Barsotti che oggi purtroppo non c'è più, ma sono presenti la moglie

Lena Larsson e il figlio Leonardo. Una trattoria con specialità ben eseguite e ben proposte sempre seguendo la tradizione. Gli Accademici hanno trascorso così una bella serata ai tavoli dove, nel secolo scorso, cenavano Lorenzo Viani, Moses Levy, Enrico Pea e Gabriele D'Annunzio.

VOLTERRA 12 maggio 2024

Ristorante "Vecchio Mulino" di Marco Riccardo Bassini, anche in cucina. ●Via Volterrana 25 - Saline di Volterra, Volterra (Pisa); ☎ 0588/44199; ilvecchiomulinosaline@gmail.com; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio-metà febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: salumi tipici del territorio, crostini misti e pecorino al forno con miele al tartufo bianco; risotto con porcini, zafferano e granella di pancetta croccante; tris grigliata (pollo, salsicce e rosticiana) con contorno di patate al sale della Salina Locatelli; semifreddo ai cantuccini e Vinsanto.

I vini in tavola: Vini delle Cantine di Certaldo.

Commenti: Visita alle Saline Locatelli, fabbrica del sale nota già agli Etruschi, dove si estrae il sale più puro d'Italia. A seguire, la riunione conviviale in un locale situato in un antico mulino risalente al XIX secolo. Gli antipasti assolutamente normali; da ricordare la terrina di pecorino al forno. Ottimo il risotto allo zafferano. Per concludere un semifreddo, buonissimo, con cantuccini fatti a mano e Vinsanto. Un plauso va al servizio attento e veloce. Un caloroso e affettuoso grazie alla Simposiarca Carla che ha così bene organizzato la giornata.



MARCHE

MACERATA 1° giugno 2024

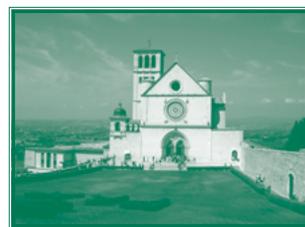
Ristorante "Fabietto" di MIVA srl, in

cucina Fabio Giorgini. ●Via Scossicci 1, Porto Recanati (Macerata); ☎ cell. 351/0464363; ristorantedafabietto@gmail.com; coperti 100+60 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,7.

Le vivande servite: alici con cipolle, origano, alloro e pomodorini; mezzi paccheri Mancini con sugo di scorfano; brodetto di pesce alla portorecanatese; sorbetto.

I vini in tavola: Verdicchio di Matelica (Colle Stefano); Col de Mez brut (Colli di Soligo); Prosecco superiore Docg Valdobbiadene.

Commenti: Anche in questo 2024 la Delegazione ha dedicato una seduta accademica al celebre brodetto di Porto Recanati. Simposiarca l'Accademica Betta Giorgetti che ha invitato, come ospite della serata, la dottoressa Marcella Valentini, molto esperta dei problemi della pesca, che ha affrontato e li sta ancora affrontando in prima persona. Ha sottolineato che gran parte del pesce che si consuma in Italia viene dall'estero e pertanto i consumatori dovrebbero sempre chiedere soltanto il pesce di stagione. Inoltre, per i pescatori italiani ci sono sempre regole vessatorie spesso difficili da rispettare. È per questo che molti preferiscono riconsegnare la licenza di pesca e rinunciare ad andare in mare.



UMBRIA

PERUGIA 23 giugno 2024

Ristorante "La Locanda dei Pescatori del Trasimeno" di Cooperativa Pescatori del Trasimeno. ●Via Martiri di Cefalonia 37, Frazione Sant'Arcangelo, Magione (Perugia); ☎ 075/5451067, cell. 347/2402985; info@pescatorideltrasimeno.com, locandadeipescatori.com; coperti 60+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,6.

Le vivande servite: frittura di latorino, crostini di uova di persico

bianchi e rossi, crostini con pâté di carpa affumicata, insalata del lago, polpettine di regina al sugo; carbonara del lago; regina in porchetta, patate arrosto, insalata mista; fragole al limone, pane del pescatore.

I vini in tavola: Brut Castiglion del Lago; Nuricante Doc 2022; Poggio La Macchia Grechetto Doc 2019 (tutti Duca della Corgna); Vin Santo Trasimeno Doc 2022 (Pucciarella).

Commenti: Ristorante voluto e gestito dalla Cooperativa dei Pescatori del Lago Trasimeno, costituita nel 1928. Il menu varia a seconda del pescato che viene consegnato dai soci pescatori direttamente sulla battigia antistante al locale. Pezzo forte del menu, concordato dal Simposiarca Gianluca Avino, la carpa regina in porchetta, un pesce dalla grande pezzatura (4 kg minimo) cotto al forno per 4 ore, condito con aromi e spezie tipiche, solitamente utilizzate per la preparazione della porchetta di maiale, in cui la fa da padrone il finocchietto selvatico. Piacevoli i variegati antipasti come pure il "pane del pescatore", un biscotto che i pescatori portavano in barca per rifocillarsi.

VALLI DELL'ALTO TEVERE 11 maggio 2024

Ristorante "Belvedere" di Passioni Golose srl, in cucina Enzo de Maria. ●Vicolo del Mattatoio (Corso Garibaldi), Citerna (Perugia); ☎ 0758/592148; passionigolose@gmail.com; coperti 110. ●Parcheggio zona pedonale; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: carpaccio di lombetto, flan di pecorino e pere, millefoglie di porcini; tagliatelle ai prugnoli; filetto di suino ai carciofi con verdure grigliate; chec di fragole.

I vini in tavola: Valé spumante dry (Contarini); Pilastrì Falerno bianco (Saladini); Rosso Piceno (Contarini); Moscato Tor dell'Elmo (Togni).

Commenti: Bellissima e piacevole riunione conviviale, dove l'ottimo mangiare è stato accompagnato da una splendida tavolata a ferro di cavallo con vista sulla valle decisamente emozionante. La presenza del Sindaco del paese, Enzo Paladino, ha permesso la visita della cisterna medievale, e al bel museo della chiesa di S. Francesco. Il tema della riunione conviviale era: "tagliatelle con pru-

gnoli, perfette ed abbondanti". Molto buoni anche gli antipasti e nota di merito ai vini, dove il bianco ha fatto da padrone, abbinandosi perfettamente con i diversi piatti.



LAZIO

FROSINONE-CIOCIARIA 18 maggio 2024

Ristorante "Vecchia Cassino" di Trattoria Vecchia Cassino Srls, in cucina Maria Incolligo e Isabella Marsili. ●Piazza Garibaldi 6, Cassino (Frosinone); ☎ cell. 392/1686236; contatti@trattoriamaia.it, trattoriamaia.it; coperti 60. ●Parcheggio comodo; ferie 10-20 agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: tagliere ciociaro, pane fritto, pallotte cacio e uova al sugo, stesa con lardo, salsiccia classica e tartufata, baccalà al sugo con crostini, alici arragagnate; linguine abbotta pezzenti; spezzatino piccante alla birra di Montecassino, scarola mbuttunata; ricotta stregata.

I vini in tavola: Nzu Nero Buono (Marco Carpineti).

Commenti: Locale con cucina rispettosamente del territorio, che prende ispirazione dalle vecchie ricette dei monaci dell'abbazia di Montecassino. Gestione familiare con Maria in cucina in qualità di primo chef e il marito e la figlia in sala.

RIETI 31 maggio 2024

Ristorante "La Palazzina" di Giuseppe Amici, in cucina Oksana Pidhorodetska. ●Via Angelo Maria Ricci 107, Rieti; ☎ 0746/271111, cell. 339/7555085; info@lapalazzina.it, www.lapalazzina.it; coperti 70+70 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura domenica sera-martedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: affettati e formaggi tipici, boršč, maiale; ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro

e salvia; ravioli ripieni di patate con pancetta; agnello alla cacciatora; spiedino di capocollo di maiale marinato, giardiniera in aceto di mele; patate al burro schiacciate; biscotti secchi.

I vini in tavola: Pecorino.

Commenti: La Delegazione è tornata, dopo qualche anno, in questa storica trattoria, la più antica di Rieti, inserita nel registro delle imprese storiche, per una cena particolare. La cuoca Oksana, che realizza in modo egregio la cucina del territorio reatino, è di nazionalità ucraina e la cena è stata incentrata su un parallelo tra le due cucine, alternando piatti italiani e ucraini. La cuoca conferma la sua padronanza nella realizzazione dei piatti italiani, e ha consentito agli entusiasti Accademici e ospiti, tra cui S.E. Pinuccia Niglio, Prefetto di Rieti, di apprezzare anche i sapori ucraini.

ROMA EUR 15 giugno 2024

Ristorante "Locanda dell'Orso Rosa" di Simone Giarruzzo. ●Via Pitagora 2, Anzio (Roma); ☎ 06/9819369, cell. 334/3936953; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie dicembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: fettucine ai funghi porcini; gnocchetti di patate con pancetta e zafferano; arrosto di angus irlandese in salsa bruna; patate al forno e insalatina mista; selezione di dolci fatti in casa.

I vini in tavola: Fiammingo Merlot Lazio Igt (Cantina Sant'Eufemia).

Commenti: Esperienza positivamente vissuta dagli Accademici in un ristorante conosciuto da sempre e frequentato con continuità dalla Simposiarca Patrizia Cicini. Il locale, grazie all'intuizione del giovane patron, ha mutato pelle durante il periodo del Covid, passando con successo dalla cucina di mare a quella di terra. Apprezzatissimi i primi piatti, così come, per la qualità della carne, l'arrosto di angus sottoposto, in una prima fase, a una lunghissima cottura a bassa temperatura. Particolarmente riuscito anche l'abbinamento con un eccellente Merlot del territorio. Il servizio puntuale e cortese e la disponibilità del gestore hanno infine contribuito alla buona riuscita della riunione conviviale.

VITERBO 15 maggio 2024

Ristorante "Cantuccio di Maria" di ICDM11 srls, in cucina Maria Mirabella Vasilica. ●Via delle Fabbriche 20, Viterbo; ☎ cell. 347/9055240; ilcantucciovt@gmail.com; coperti 40. ●Parcheggio scomodo; ferie variabili in inverno; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: stracciatella di burrata affumicata su crema di zucchine e crostino di stracciatella di bufala, datterino giallo confit e filetto di alici del Cantabrico; tagliolini 40 tuorli con asparagi di Canino e speck d'anatra; coniglio leprino viterbese ripieno di salsiccia, finocchio selvatico e olive; patate al forno e cicoria ripassata; coppa di gelato fatto in casa.

I vini in tavola: Sospiro (Gaffino); Sant'Andrea (Robertello).

Commenti: I Simposiarchi Faggiolani e Cammareri hanno proposto la riunione conviviale in un locale di recente apertura che si definisce di cucina classica contemporanea e che ha soddisfatto tutti i commensali. Gradevoli e anche troppo abbondanti gli antipasti; un classico della zona il primo come il secondo piatto, di buona fattura e gradevole presentazione; apprezzato il dessert; adeguati i vini; servizio cordiale ed efficiente, prezzo in linea. Durante la riunione conviviale hanno fatto ufficiale e applaudito ingresso nella Delegazione i nuovi giovani Accademici Federico Ciorba e Filippo Narduzzi.



ABRUZZO

ATRI 14 giugno 2024

Ristorante "Le Caique" di Luigi Ferri, anche in cucina. ●Via al Mare, Scernee di Pineto, Pineto (Teramo); ☎ cell. 366/7446241; lecaiqueristorante@hotmail.com; coperti 60+60 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: ostrica, insalatina di mare, tonno al vapore con verdure sottaceto, gamberi alla catalana, guazzetto di pesce, sauté di cozze, seppia con patate e piselli, mazzancolla in tempura; risotto ai frutti di mare e zenzero; frittura di calamari e gamberi con verdure, insalata; sorbetto.

I vini in tavola: Vini della Cantina Contarini.

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta questo locale situato a ridosso del mare, dalla cui veranda interna si gode di un bellissimo panorama. Simposiarca l'Accademica Giuseppina Vignati che, con "La poesia del mare", ha saputo coniugare il tema con il menu scelto, ed è riuscita, durante tutta la riunione conviviale, a coinvolgere gli ospiti con la declamazione di poesie riguardanti l'argomento trattato. Il giovane chef Luigi Ferri si è rivelato attento alle richieste degli Accademici e ha proposto piatti basati sul pescato di stagione, semplici, ma ben preparati, meritando il plauso finale. Anche il servizio è risultato garbato e abbastanza veloce.

CHIETI 21 maggio 2024

Ristorante "Grappolo d'Oro" della famiglia Marzucca, in cucina Emilia Di Tommaso. ●Via Nasuti 110/A, Lanciano (Chieti); ☎ cell. 340/4505008; www.facebook.com/agriturismoilgrappolodoro | Instagram @agriturismoilgrappolodoro; coperti 40+20 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 6-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: fiadoncino, crostino con ventricina, pizza scima con coppa, melanzane ripiene; rintrolo al sugo di lumache; lumache; bocconotto frentano.

I vini in tavola: Trabocco Legonziano Pecorino Abruzzo Doc extra dry (Cantina Eredi Legonziano); Cerasuolo d'Abruzzo Doc Nerubè 2023 (Jasci & Marchesani).

Commenti: In una serata tutta dedicata alle lumache, o meglio alle chiocciole, come ha spiegato il relatore, Nicola D'Alterio, direttore dell'Istituto Zooprofilattico Superiore "G. Caporale" di Abruzzo e Molise, gli Accademici, guidati dal Simposiarca Alfonso Di Fonzo, han-



ABRUZZO segue

no potuto gustare un menu interamente a chilometro zero, culminato nel piatto di chiocciole riccamente condite con il sugo e accompagnate sia con i tradizionali rintrocili della zona frentana, sia con la pizza di granturco, un classico della cultura contadina abruzzese. Un plauso per l'attento servizio e per le soluzioni gastronomiche di un agriturismo che ha sorpreso positivamente per l'intera organizzazione.

PESCARA 10 maggio 2024

Ristorante "Le Terrazze Roof Garden dell'Hotel Esplanade" di Hotel Esplanade. ●Piazza Primo Maggio 46, Pescara; ☎085/9431337; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie n.d.; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 6.

Le vivande servite: crostino con pesto di cozze alla Nerano, bruschettina di pomodori rossi, gialli e basilico, sfera di baccalà alle erbe aromatiche e lime, scampi e gamberi alla catalana; mezzo pacchero al ragù di scorfano; bocconcini di pescatrice alla mediterranea con contorno di patate al rosmarino e cicoria saltata con peperone dolce di Altino; millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco Col Sandago Valdobbiadene; Pecorino La Quinta Luna Doc 2023; Trebbiano La Quinta Luna Doc 2023; Cerasuolo La Quinta Luna Doc 2021 (tutti Di Camillo).

Commenti: La Delegazione ha organizzato il convegno "Il futuro del cibo e il cibo del futuro" con la partecipazione di importanti esponenti della cultura gastronomica. Massimo Canali con "Cibo e agricoltura: fattori di rischio e tendenze globali"; Antonella Leone con "Le meduse e le alghe"; Francesco Gai con "Gli insetti edibili"; Claudio Rossi con "La carne e il pesce coltivati e i fake food"; Chiara Biagini e Matteo Capone con "Il cibo digitale"; Angelo Cichelli con "La sicurezza alimentare e gli aspetti normativi dei novel food". Moderatore Mimmo D'Alessio, Vice Presidente Vicario.

PESCARA ATERNUM 3 maggio 2024

Ristorante "Franco" di Franco sas di Elena Passeri & C., in cucina Pierluigi Fusilli. ●Via Papa Giovanni XXIII snc, Pescara; ☎085/66390; ristorantefranco.snc@



libero.it, www.ristorantefrancodipe-se.it; coperti 150+50 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: polpo con patate e radicchio, baccalà e peperoni, seppie e piselli, frittura di paranza; spaghetti aglio e olio, scampi sgu-sciati con ferfellone e pangrattato; zuppa di pesce alla pescarese; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Pecorino e Cerasuolo (San Lorenzo, Castilenti).

Commenti: Una serata dedicata alla candidatura della Cucina Italiana al Patrimonio Unesco e all'importanza di essere Accademici. Una riunione conviviale per gli addetti ai lavori, nella quale il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio ha illustrato l'evolversi dell'Accademia con il modificarsi dello stile di vita degli italiani, in bilico fra tradizione e innovazione. Il ristorante si è dimostrato sempre all'altezza delle aspettative, presentando i piatti scelti dal Simposiarca Vincenzo D'Antuono tra quelli della tradizione marinara pescarese, permettendo agli Accademici di lasciarsi andare a un vivace scambio di idee dal quale sono emersi diversi spunti interessanti da sviluppare nell'anno in corso.

TERAMO 25 maggio 2024

Ristorante "L'Ancora" di gestione familiare. ●Via Filippo Turati 142, Giulianova (Teramo); ☎085/8005321; www.ristorantelancoragiulianova.it; coperti 60. ●Parcheggio privato del ristorante; ferie novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: insalata di mare, pallotte di mare; timballo di pe-

sce; maltagliati dell'Ancora; spigola a primavera; petit four.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Femina (Monti); Trebbiano d'Abruzzo Superiore Fonte Raviliano (Corrado De Angelis Corvi).

Commenti: Riunione conviviale dal titolo "A tavola non s'invecchia", incentrata sulla cultura accademica. Il Vice Presidente Vicario Mimmo D'Alessio ha allietato la serata con un intervento dedicato al tema principale della serata. A seguire, la cena si è basata su un menu tradizionale e primaverile.

TERAMO 29 maggio 2024

Ristorante "Podere Marcantò" di gestione familiare, in cucina Roberto Di Giovannantonio. ●S.S. 80, 26, Mosciano Sant'Angelo (Teramo); ☎085/8072191; info@ristorantepoderemarcanto.com, www.ristorantepoderemarcanto.com, @ristorantepoderemarcanto.com; coperti 100+40 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie variabili; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 9.

Le vivande servite: chips di mais soffiato con baccalà mantecato, polentina con cicorietta di campo e taleggio, pane ai cinque cereali con ventricina, vellutata di piselli con crumble di pane croccante e stracciatella, orzotto con porcini e tartufo fresco; spaghettoni quadrato con farina di semola, fave, bacon, datterino confit e pecorino; morbido di manzo al Montepulciano d'Abruzzo, fonduta di mais; frutta gourmet.

I vini in tavola: Trebbiano 2023; Montepulciano 2022 (entrambi La Valentina).

Commenti: La riunione conviviale si è svolta in un ambiente curato e raffinato sotto un porticato a bordo piscina. Il tema della serata è stato "Vece e controvece: l'alternanza nelle colture nell'Abruzzo teramano". Gli interventi sono stati curati dallo storico dell'Istituto abruzzese di Ricerche Storiche, Giacomo De Iulii, che ha trattato l'argomento "Poderi e ordinamenti colturali nelle campagne teramane"; a seguire è intervenuto il Magnifico Rettore dell'Università di Teramo Dino Mastrocola; ha moderato la professoressa Alessandra Gasparroni, antropologa dell'Università degli Studi di Teramo.



PUGLIA

BARI 19 maggio 2024

Ristorante "Casa Orecchietta" di Silvio Perrone e Rosanna Fiume, in cucina Rosanna Fiume. ●Piazza Caduti di Via Fani 7, Polignano a Mare (Bari); ☎080/9680984; www.casaorecchietta.it, Instagram; coperti 45+15 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie variabili; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: sporcamuss salato con cime di rapa sott'olio e acciughe, cialleda pugliese; orecchiette giganti al nero di seppia con ragù di polpo; troccoli con funghi cardoncelli e salsiccia; seppia ripiena con insalata; pasta friabile con mousse di ricotta al Rum e limone, vincotto e mandorle.

I vini in tavola: Bianchi, rossi e rosati (Cantina Rivera).

Commenti: Un viaggio attraverso le consuetudini alimentari del territorio, in una piacevole serata. Gli Accademici si sono infatti riuniti in un locale dal nome eloquente, "Casa Orecchietta", i cui titolari (la chef Rosanna Fiume e Silvio Perrone) hanno pensato, realizzato e illustrato ai commensali un menu interamente tradizionale. A partire dal significativo sporcamuss salato, che è una sorta di incrocio tra

un tipico dolce barese, e il classico primo con cime di rapa e acciughe. Un'operazione interessante che, insieme a (quasi) tutte le altre portate, è stata apprezzata dai commensali, Accademici e ospiti.

BRINDISI 7 giugno 2024

Ristorante "La Locanda di Nonna Mena" di Luigi Errico, in cucina Antonio Errico. ●Via Edison 30, San Vito dei Normanni (Brindisi); ☎cell. 349/6724204; luigi.nonnamena@gmail.com, www.lalocandinonnamena.com; coperti 20+20 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie gennaio/febbraio; giorno di chiusura mercoledì. In estate sabato e domenica a pranzo; inverno la domenica a cena. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: puccetta di benvenuto; maccheroncini con velutata di peperoni e salume croccante; tagliata di vitello locale con caciocavallo, pomodoro e rucola selvatica; panna cotta con riduzione di fragole fresche.

I vini in tavola: Hypnos rosato Negramaro; Sileno rosso Negramaro (tutti Masseria Incantalupi).

Commenti: Piacevole serata trascorsa nell'ambito della riunione conviviale organizzata presso questa piccola ma consolidata realtà ristorativa. I gestori sono stati molto premurosi e disponibili per la riuscita dell'incontro. Piatti sapidi e ben presentati e servizio celere e attento. È stata l'occasione per presentare e accogliere il neo Accademico Rocco Suma.

CASTEL DEL MONTE 16 maggio 2024

Ristorante "Villa Ascosa" di Roberto Gargiuolo, in cucina Pierfrancesco Calefatto. ●Piazzala Santa Maria di Colonna 4, Trani (Barletta-Andria-Trani); ☎0883/489489, cell. 340/0776732; info@villascosa.it, www.villascosa.it; coperti 100. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: sashimi di salmone marinato con gel agli agrumi, caviale di acciuga ed eucalipto; riso con patate e cozze in chiave moderna; risotto Carnaroli mantecato alla querceta, polpa di riccio ed elisir di gambero rosso; mezzo pacchero al ragù di crostacei e polpa di riccio; limone Villa Ascosa.

I vini in tavola: Vini della Cantina Coppi.

Commenti: Durante la serata sono stati consegnati le pergamene e i relativi distintivi alla Vice Delegata Mariantonietta D'Urso e alla moglie del compianto Giacomo Pastore, per la loro lunga militanza nell'Accademia, rispettivamente di 35 e 25 anni. Sono stati fatti gli auguri al Delegato onorario Antonio Giorgino per i suoi 60 anni di attività fiorentina.

FOGGIA 19 giugno 2024

Ristorante "Conte Castiglione - da Gennaro" di Gennaro Dello Mastro, anche in cucina. ●Vico Narciso 5, Foggia; ☎cell. 392/5840621, 333/6627170; coperti 50+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie settimana di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,56.

Le vivande servite: gamberi su crema di fave e cicoria; maccheroncini con lupini e cime di rapa; orata in guazzetto con scarola; fantasia di fichindia e frutta di stagione; sfogliatina con crema pasticciera e cioccolato.

I vini in tavola: Bianco Solo Fiano; Rosé Rosalia (entrambi Michele Biancardi).

Commenti: La riunione conviviale della fine del primo semestre e degli auguri per l'estate è coincisa con l'inizio delle celebrazioni per il 60° della Delegazione, oltre alla presentazione della neo Accademica Annamaria Vasco. Tema del convivio "Capitanata tra mare e orti". Simposiarca l'Accademico Gianfranco Fenizi, che ha scelto questo locale nel cuore del Piano delle Fosse Granarie, tra Porta Arpana (accesso alla Reggia di Federico II), Borgo Croci (ove vivevano i Terrazzani) e l'Epitaffio (punto di incrocio dei tratturi della Transumanza). Donati al titolare del locale e chef Gennaro Dello Mastro il guidoncino e il piatto della Delegazione.

VALLE D'ITRIA 4 maggio 2024

Ristorante "Osteria Il Rosone" di Margherita Curri & Giuseppe Ferrara, in cucina Martino Lodeserto, Alessio Felice, Gianfranco Leo. ●Via Eroi di Dogali 6, Locorotondo (Bari); ☎080/4311433, cell. 348/42889199; info@osteriailrosone.it, www.osteriailrosone.it; coperti 45+25 (all'aperto). ●Parcheggio

scomodo; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: capocollo e burattina fresca, quadrotto di parmigiana al profumo di basilico, cottina di cozze ripiene; tortellone con cicorielle e caciocavallo al ragù bianco di agnello; maialino in crosta di semi con patatine novelle; sporcamuso caldo con crema pasticciera.

I vini in tavola: Verdeca 2022 Valle d'Itria Igp; Rosso Primaio 2022 Igp Puglia (entrambi Cardone Vini).

Commenti: Un menu ricco di prodotti tipici del territorio. Particolarmente apprezzati il quadrotto di parmigiana al profumo di basilico, il tortellone con cicorielle e caciocavallo al ragù bianco di agnello e lo sporcamuso. Una maggiore attenzione al servizio avrebbe consentito agli Accademici di esprimere considerazioni complessive più consone all'impegno profuso sia dal personale di sala, sia da quello di cucina. Interessante la relazione relativa alla lettura delle etichette tenuta dalla dottoressa Daniela Impedovo. La foto, con la consegna della vetrofania alla brigata di cucina, ha concluso la piacevole giornata.



BASILICATA

MATERA 9 giugno 2024

Ristorante "Sartago" di Domenico Agata e Lucia Coretti, in cucina Domenico Agata. ●Corso Vittorio Emanuele II 50, Ferrandina (Matera); ☎0835/235608, cell. 334/1536044; info@restaurantesartago.it, restaurantesartago.it, Facebook e Instagram; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie prime 2 settimane di luglio, la seconda e la terza settimana di novembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 9,1.

Le vivande servite: uovo cotto morbido, crema di cipollotto novello e cialda di pecorino; cappellacci ripieni di ricotta vaccina, limone candito, pomodoro secco e mandorle; baccalà in oliocottura, la sua salsa,

verdure disidratate e "terra" di olive nere infornate; mousse di cioccolato fondente all'olio di oliva Majatica di Ferrandina e pasta fillo croccante.

I vini in tavola: Greco Igt Basilicata; Rosato Igt Basilicata (entrambi Le Ralle).

Commenti: Terra dell'olio e delle olive infornate, Ferrandina accoglie gli Accademici tra le sue vie e i monumenti austeri e con la grinta di un giovane chef. Perfetta la cottura dell'uovo, avvolto nella crema di cipolla novella, condito con l'olio crudo di Majatica; l'unica farcia per la pasta ripiena della cucina materana si prepara con la ricotta, qui profumata con la scorza di limone e colorata con il pomodoro essiccato al sole; il profumo del mare è nel morbidissimo baccalà cotto nell'olio a bassa temperatura, tinto con il colore nero intenso della polpa delle olive infornate, triturate come terra; per finire, ancora olio extravergine di oliva Majatica a dare corpo alla mousse di cioccolato fondente.



CALABRIA

LOCRIDE- GOSTA DEI GELSOMINI 19 maggio 2024

Ristorante "Ristoro del Viandante" di Ristoro del Viandante. ●Contrada Ferrantello Focà, Caulonia (Reggio Calabria); ☎cell. 345/9741701; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì; a pranzo tranne domenica. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: peperoni ripieni, parmigiana rossa, erbe e fagioli, fagiolata piccante, ricotta, frittata con patate e peperoni, peperonata, frittata di asparagi, spicchio di carciofo ripieno; agnolotti speck e noci; pasta fresca con asparagi e guanciale; brasato al vino rosso; patate al rosmarino.

I vini in tavola: Anphisia rosso e bianco (Cantine Lavorata).

Commenti: Punto dolente del



CALABRIA segue

menu è stato l'eccesso di sale nei primi piatti: difetto non marginale in quanto non consente un'ottimale valutazione delle materie prime e della maestria dello chef. Altra notazione negativa riguarda l'uso dello speck e la presenza del brasato nel menu, perché sono prodotti ben lontani dalle tradizioni calabresi, reggine e, soprattutto, ioniche. Ricontra positivo sul servizio. Giudizio unanimemente positivo per la location e l'ospitalità. Concludendo, il locale, sito in località Focà di Caulonia, estrema propaggine della provincia ionica reggina, si pone, pur con la scivolata sul sale, nella tradizione di buona ristorazione di cui gode lo Ionio reggino.



SICILIA

ALCAMO-CASTELLAMMARE DEL GOLFO 5 maggio 2024

Ristorante "Opì Profumi di Sicilia" di Michele Genova. ●Via Crupi 19, Partinico (Palermo); ☎cell. 351/8989251; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,1.

Le vivande servite: sgombro in crosta di cipollotti di Tropea, colorato al pesto di pistacchio; bucatino con finocchietto selvatico, sarde e mollica atturrata; filetto di spatola gratinato con patata viola, salsa di fragola e menta; broccoletti in pastella; croccante di amaretto con ricotta.

I vini in tavola: Benedè (Alessandro di Camporeale).

Commenti: La riunione conviviale è stata preceduta da una conferenza sul pesce azzurro di provenienza dal mar Mediterraneo. Relatrice l'Accademica di Palermo Adele Crescimanno, la quale, oltre a informare sui metodi di riconoscimento della freschezza del pesce, ha illustrato anche i benefici salutari derivati dall'alimentazione con il pesce azzurro. Squisito lo sgombro in crosta di cipollotti di Tropea; ben equilibrato il condi-



mento per la pasta con le sarde e il finocchietto selvatico. Ottima la scelta dell'abbinamento del vino. Le portate sono state presentate con dovuta attenzione. Da tutti i commensali si sono avuti apprezzamenti con commenti positivi. Servizio attento e professionale.

CANICATTI CATANIA 26 maggio 2024

Ristorante "Antichi Saporì e Tradizioni" di Francesco Diina. ●Corso Umberto I 79, Castrofilippo (Agrigento); ☎0922/829033, cell. 389/0636352; francescodiina@libero.it; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie fine settembre - primi di ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: panelle, cuddiruna, schiacciate condite, funghi ripieni, funghi di ferla gratinati, selezione di salumi e formaggi, pecorino al forno scoppiato, ricotta fresca, cavolfiore in pastella, caponata, cipolletta con pancetta, polpette al sugo, involtini di carne, trippa; risotto con asparagi, speck e funghi porcini; busiate con ragù di cinghiale; torta accademica alla crema con fragoline di bosco; composta di frutta.

I vini in tavola: Menamàra (Vitulutori Associati Canicatti); Spumante 50 (CVA Canicatti).

Commenti: Le Delegazioni, dopo la visita alla Cantina Baglio del Cristo di Campobello di Licata, si sono riunite presso questa trattoria a conduzione familiare. La riunione conviviale, organizzata dalla Simposiarca Giuseppina Cartella, si è svolta piacevolmente, all'insegna dell'amicizia e della cordialità, nel cortile del locale attorno a una lunga tavola ben apparecchiata. Dopo i saluti dei Delegati, Rosetta Cartel-

la di Canicatti e Gianclaudio Tribulato di Catania, e la relazione "Cibo e vino" dell'Accademico Giuseppe Gentile, si è aperto il ricco menu, molto gradito. Piatti semplici legati alla tradizione locale, realizzati con ingredienti di qualità. Molto gentile e cordiale il titolare.

MARSALA 10 giugno 2024

Ristorante "Enoteca della Strada del Vino di Marsala" di Paolo Armata, in cucina Vito Giacalone. ●Via XI Maggio 32, Marsala; ☎0923/713489, cell. 366/1367684; info@enotecastradavinomarsala.it, www.enotecastradavinomarsala.it; coperti 40+40 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie febbraio; giorno di chiusura variabile. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: caponata di tonno rosso in agrodolce con mandorle tostate e menta fresca, polpettine di baccalà marinato su crema di zucca, bruschettine con matarocco, mandorle, sarda e pecorino stagionato; busiate con crema di fave verdi, cozze e vongole vere; lasagna vegetariana con salsa di pomodoro fresco; vastedda del Belice, melanzane e basilico; fragole con crema al mascarpone; sfincionelli di San Giuseppe con ricotta e cioccolato fondente di Modica.

I vini in tavola: Vini della Cantina Intorcìa e Cantina Pellegrino.

Commenti: Il Palazzo Fici, oltre a ospitare il locale dal 2005, è anche sede del museo del vino dedicato a John Woodhouse; dal maggio del 2024, infatti, è stato definito "luogo simbolo di Marsala città del vino". Qui si svolgono eventi di promozione del territorio, percorsi tematici sui sapori locali e sulla tipologia dei vini. Anche la cucina assume il suo ruolo attinente alla tipicità,

alle antiche usanze culinarie e alla genuinità dei prodotti a chilometro zero. La briosa cena ha rispecchiato con successo tali requisiti e ha messo in luce la perizia dello chef e l'accoglienza premurosa del gestore e di tutto lo staff. Ottimale l'abbinamento dei vini.

MESSINA 14 maggio 2024

Ristorante "La Terrazza" di Le Terrazze sas, in cucina Giacomo Mancuso. ●Via Lago Grande 57, Messina; ☎090/393626, cell. 342/7618309; leterrazzasas@gmail.com; coperti 100+25 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9.

Le vivande servite: marinato e cotto: crostacei, pesce spada, tonno, stoccafisso, beccafichi, polpette, acciughe, polpo; trofie di pasta fresca alla eoliana; risotto agli agrumi e crostacei; cernia bruna al cartoccio; patate aromatizzate al forno; sorbetto di limone; torta al limone.

I vini in tavola: Chardonnay dei Respiri 2022 Sicilia (Baglio Oro).

Commenti: Alto il gradimento degli Accademici per l'antipasto e per la cernia al cartoccio (che non erano specificati nel menu preliminare che indicava solo il pescato del giorno). Gradita anche la preparazione espressa di tutti i piatti serviti. Apprezzata la pasta fresca alla eoliana, mentre più di un distinguo è emerso rispetto alla panna impiegata come legante del risotto e alla tipologia di preparazione delle patate al forno, ritenute inadatte ad accompagnare la fresca e saporita cernia. Per tali motivi la valutazione ha solo sfiorato l'eccellenza, ma è stata largamente positiva anche per la professionale qualità complessiva del servizio.

MODICA 25 maggio 2024

Ristorante "Corallo" di Federico Minicuccio e Mariangela Corallo. ●Arenile, Marina di Modica, Modica (Ragusa); ☎cell. 338/7776122; coperti 80+80 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie 15 giorni a novembre; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: antipasto di crudo, marinato e cotto; gnocco di patate allo scoglio; arancino al nero di seppia su fonduta di ragusano; frit-

turina mista; merluzzo nostrano con cipolla di Tropea caramellata; parfait al pistacchio con spuma al cacao e pure ai lamponi; babà rivisitato.

I vini in tavola: V90 Catarratto Terre Siciliane Igt 2022 (Cantine Brugnano).

Commenti: La Delegazione ha visitato il ristorante di charme "Corallo", affacciato sull'arenile del rinomato borgo marinaro di Marina di Modica. Dopo la presentazione della nuova Accademica Antonella Pulino Mavilla e un breve intervento del Simposiarca Michele Dell'Agli, il giovane e promettente chef Carmelo Ferreri ha servito piatti a base di pesce, che hanno deliziato i palati degli Accademici e dei numerosi ospiti, i quali hanno apprezzato la freschezza della materia prima. Superlativo lo gnocco di patate allo scoglio. Unica pecca il servizio, eccessivamente lento e disattento.

PALERMO 12 giugno 2024

Ristorante "Moretino Coffee Lab" di Moretino, in cucina Francesco Sampino. ●Palermo Marina Yachting, Via Filippo Patti 30, Palermo; ☎ cell. 380/1008624; marketing@moretino.com, www.moretinocoffee.com; coperti 58+121 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: carpaccio di manzo, pomodoro arrosto, olive, capperi al cioccolato e olio al basilico; lasagna con ragu di coda alla vaccinara, cioccolato di Modica, alloro e mais; melanzana alla pressa, con salsa verde e gruè di cacao; gelato al cioccolato Venezuela, albicocca affumicata e Vermouth.

I vini in tavola: Madamarosé Tenuta Sallier de la Tour (Tasca Conti d'Almerita); Frappato (Planeta).

Commenti: Appuntamento con Accademici, ospiti e graditi ritorni in Delegazione, al Molo Trapezoidale, nuovo punto di ritrovo in città, per assistere, prima della riunione conviviale, ai giochi d'acqua al ritmo di musica della fontana danzante. A pochi passi il "Moretino Coffee Lab", aperto di sera esclusivamente per la cena accademica. Filo conduttore del menu: il cacao. L'armonica commistione di dolce e salato, che ha accompagnato il car-

paccio e la melanzana pressata, ha conquistato i palati dei commensali; primo piatto gustoso, ma tiepido. Ottimo il gelato. Poco gradito l'abbinamento dei vini. Alte votazioni hanno premiato lo chef, giovanissimo e promettente; applausi per il personale che ha servito ai tavoli.

RAGUSA 8 giugno 2024

Ristorante "Mercato Ittico" di Mercato Ittico, in cucina chef Occhipinti. ●Via Genova 32, Scoglitti (Ragusa); ☎ cell. 345/9278362; coperti 40+80 (all'aperto). ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,2.

Le vivande servite: bruschetta pomodoro e alici marinate, cocktail di gamberi e mazzancolle, insalata di polpo, baccalà affumicato, arancini con burro, zafferano e mozzarella; crudité: gambero rosso, scampi, tonno, gambero gobbetto, ostriche, salicornia; cozze scoppiate al limone, tallone con pomodorini, frittura di calamaretti, arrosto di spigola; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Petralava Etna bianco Doc (Antichi Vinai).

Commenti: Bella la location scelta dalla Simposiarca Nennella Schinina Sciveres a Scoglitti. Terrazza sul mare interamente riservata agli Accademici. Menu a base di pesce freschissimo abbinato a un ottimo bianco dell'Etna. Tutti i piatti sono stati apprezzati; qualche pecca nel servizio, da rivedere. La Simposiarca ha fatto un breve excursus sulla frazione marinara di Scoglitti e sulla marineria che fornisce pesce fresco a tutta la costa.



SARDEGNA

ALGHERO 19 maggio 2024

Ristorante "Mama Mea" di Mariano Berardi. ●Piazza Civica 4, Alghero (Sassari); ☎ 0796/769853; coperti 70+40 (all'aperto). ●Parcheeggio sco-

modo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: flan di zucchine e gamberi in crema di parmigiano e uovo in camicia; risotto con barbabietola e crema di burrata; filetto di manzo alla francese in crema di gorgonzola; tagliata di orata o branzino con olive taggiasche, julienne di zucchine fritte; millefoglie di crema pasticciera con glassa ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Vermentino; Cannonau (entrambi Cantina di Santa Maria La Palma).

Commenti: L'Accademica Giovannangela Sechi ha evidenziato che il locale, ubicato nel centro storico di Alghero, in prossimità della cattedrale di Santa Maria, è un tipico "sottano", ossia un magazzino con le volte a botte in arenaria, sapientemente gestito da un ex avvocato di origini cosentine, Mariano, convertito alla ristorazione, dopo un'analoga esperienza vissuta, per alcuni lustri, nel Monferrato. Le decorazioni delle portate hanno determinato l'armonia cromatica e l'eleganza; nondimeno sono stati apprezzati dai commensali il gusto delle pietanze con un abbinamento di sapori innovativi, delicati ma decisi.

GALLURA 1° giugno 2024

Ristorante "The Circle" di Angelo Del Rio, in cucina Ugo Chierroni. ●Molo Brin 6, Olbia (Sassari); ☎ cell. 327/4840888; coperti 100. ●Parcheeggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tris di ostriche di San Teodoro e Olbia, polpo del Mediterraneo; culurgiones di ricciola, crema di melanzane e cozze di Olbia; trancio di ricciola con verdure; nocciola Rocher.

I vini in tavola: Brut millesimato d'oro; Vermentino di Sardegna Doc Origina; Vermentino di Sardegna Doc Theo (tutti Tenute Teo D'Oro).

Commenti: Dolcemente affacciato sul mare al molo Brin, nel vecchio porto di Olbia, "The Circle" è il nuovo locale aperto dal ristoratore Angelo Del Rio nella club house del Circolo Nautico Olbia. Di fronte alla Delegazione gallurese, il locale ha superato brillantemente la prova. Gli Accademici, guidati dal Delega-

to Massimo Putzu, hanno apprezzato il menu di mare preparato dallo chef e anche il servizio eccellente. Il menu è stato illustrato dalla Simposiarca Accademica Cinzia Piras.



EUROPA

AUSTRIA

VIENNA 20 giugno 2024

Ristorante "Allegro" di Marco Russo, anche in cucina. ●Porzellangasse 21, Vienna; ☎ 00436/7763530585, cell. 00436/603714766; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheeggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica e giorni festivi. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: pinza, filetto di branzino fritto su tortino di zucchine e avocado su salsetta di rape rosse; tagliatelle nere con gamberi e sugo di pistacchio di Bronte; tonno del Mediterraneo con caponata; cannolo siciliano scomposto.

I vini in tavola: Orange di Montepulciano; Gavi di Gavi; Primitivo di Manduria rosato.

Commenti: Riunione conviviale festosa e molto speciale nella quale il Delegato, a nome del Presidente Paolo Petroni, ha dato il benvenuto ai neo Accademici Rosalba Drumbl, Elisa Trossero e Franco Remonda, ma, gastronomicamente, al di sotto delle aspettative. L'ambiente, collocabile tra il bar e il locale di degustazione, crea un'atmosfera italiana. Gli abbinamenti non sempre indovinati, ad eccezione del primo piatto con il Gavi di Gavi. La pioggia sopravvenuta non ha giovato all'atmosfera. Attento il servizio.

FRANCIA

PARIGI MONTPARNASSE 23 maggio 2024

Ristorante "Barone" di Angelo Curò, anche in cucina. ●5, Rue Léopold



EUROPA segue

Robert, Parigi; ☎ 0033/0143208714, cell. 0033/644898894; ilbarone75014@gmail.com; coperti 40+18 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 8,3.

Le vivande servite: bruschettine di pomodorini pachino, crema di tartufo con lamelle di tartufo, insalata di arance siciliane, finocchio e caciocavallo, carpaccio di pesce spada e carciofi e gamberi rossi di Marsala; spaghetti alle vongole veraci e bottarga di tonno siciliano; involtini alla messinese; caponata; cannolo con ricotta.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Villa Marcello); Olli Grillo Doc 2002; Neré Nero d'Avola Igp 2020 (entrambi Feudo Maccari); Kiké Traminer Aromatico-Sauvignon Igp 2022 (Cantina Fina); Sultana Moscato Passito 2014 (Feudo Maccari).

Commenti: Una splendida occasione per accogliere due Accademici di Amsterdam e l'Ambasciatore d'Italia presso l'Unesco, Liborio Stellino con la consorte Evelyne Ciriegi, Presidente del Comitato Regionale Olimpico e sportivo dell'Ile de France e Presidente della Conferenza Regionale dello Sport. Il Simposiario Eugenio Pozzolini ha illustrato brevemente le bellezze della Sicilia e ha presentato i vigneti dei vini degustati. L'accoglienza è stata più che calorosa; la convivialità, il servizio perfetto, il menu, preparato con ingredienti di prima qualità provenienti direttamente dalla Sicilia, hanno fatto volare nella città natale del ristorante: Acì Trezza. Vini ottimi.

PAESI BASSI

UTRECHT
9 giugno 2024

Ristorante "Aroma" di Jan Leune, Elisa Lune, Pasquale Carfora, in cucina Pasquale Carfora. ●Kerkweg 1, Vaassen; ☎ 0031/578571382, cell. 0031/612328370; information@restaurant-aroma.nl, www.restaurant-aroma.nl; coperti 32+28 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura dal lunedì al mercoledì. ●Valutazione 8,4.

Le vivande servite: vitello tonnato, finto tartufo, caprese liquida, caponata, peperone ripieno; risotto cacio e pepe con il tonno; branzino



con zafferano, pistacchio e giardiniera; pane miele e camomilla.

I vini in tavola: Jeio Prosecco di Valdobbiadene superiore extra dry Docg 2021 (Brisol 1542); UNBIANCO Marche bianco Igt 2023 (Terre di Serrapetrona); Circeo Bianco Doc Dune 2022 (Cantina Sant'Andrea); Aedes Etna bianco Doc 2022 (I Custodi); Sant'Andrea Moscato di Terracina Doc 2022 (Templum).

Commenti: Riconfermare il grande successo della prima visita non era cosa facile, ma il team di "Aroma" è riuscito a superarsi. Come apertura, gli stuzzichini tradizionali serviti però con il miglior stile di preparazione e presentazione *fine-dining*. L'eccezionale peperone ripieno ha sorpreso i palati per la sua magnifica composizione di sapori. Fantastico anche il risotto. La creativa preparazione del branzino pescato in Italia era all'altezza delle altre portate. Il pane, miele e camomilla, è un vero *signature dish* dello chef. A chiusura, magnifici dolci come *friandise*, tra tutti i macaron con mozzarella-pomodoro-basilico.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

REPUBBLICA DI SAN MARINO
24 maggio 2024

Ristorante "La Clessidra" di gestione familiare. ●Via Cinque Febbraio 17, Domagnano; ☎ 0549/901749; coperti 50. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7.

Le vivande servite: cocktail di scampi, pesce spada marinato, salmone marinato, crostino con alici marinate, mazzancolla alla catala-

na, insalatina di mare con carote, ananas, sedano e olive taggiasche; strozzapreti alla Clessidra (vongole, asparagi, pomodori secchi e pendolini); brodetto con pesce fresco pescato; dessert.

I vini in tavola: Spumante brut; Ribolla; bollicine di Moscato (tutti Consorzio Vini Tipici della Repubblica di San Marino).

Commenti: Tema della cena: "il brodetto di pesce". Gli Accademici sono stati accolti sui dolci pendii in un'ampia e luminosa sala da cui si poteva ammirare la costa adriatica. Molto apprezzato l'antipasto che ben esaltava i sapori del mare non distante. Gli strozzapreti manifestavano tutto il loro carattere artigianale. Il brodetto, caratterizzato dall'eccellenza delle materie prime e cucinato con una ricca varietà di pesci e molluschi, ha ricalcato i canoni della tradizione. La creatività della chef Rosa ha dato libero sfogo alla fantasia, realizzando un dolce che ha ricevuto il plauso unanime dei presenti. Infine, più che buono l'abbinamento con i vini.

SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
28 maggio 2024

Ristorante "Hostaria del Pozzo" di Christian Gaburri, in cucina Stefano Trivelli e Alessandro Lomazzi. ●Piazza Colombaro 6, Canobbio; ☎ 0041/919402640; hostariadel Pozzo@gmail.com, www.hostariadel Pozzo.ch; coperti 60+30 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante o garage convenzionato; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì e sabato a pranzo. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: bresaola e

slinzega della Valtellina con *sciatt*; pizzoccheri valtellinesi; brasato al Sassella con polenta taragna; gelato al Braulio.

I vini in tavola: Opera Alpi Retiche Igt bianco; Sommarovina Valtellina Superiore Sassella Docg; Corte di Cama Sforzato di Valtellina Docg (tutti dell'Azienda Mamete Prevostini).

Commenti: Terza e ultima riunione conviviale prima della pausa estiva, presso l'"Hostaria del Pozzo" a Canobbio, ospitati da Christian Gaburri. Gli chef Trivelli e Lomazzi hanno proposto piatti che uniscono tradizione e innovazione, valorizzando ingredienti locali. La serata è stata arricchita dalla presenza di Mamete Prevostini, produttore di vini della Valtellina e proprietario del ristorante "Crotasc" a Mese, che ha guidato la degustazione dei vini. Claudio Tamborini, *vigneron* di Tamborini Vini, ha parlato del vitigno Nebbiolo, noto in Valtellina come Chiavennasca. È stato, infine, dedicato un momento all'Accademico onorario Salvatore Maria Fares, che ha presentato il suo romanzo *Il giardino delle agavi*.

UNGHERIA

BUDAPEST
16 maggio 2024

Ristorante "LR Lounge&Restaurant" di Luca Mottarlini, anche in cucina. ●Wekerle Sandor utca 5, Budapest; ☎ 0036/300905716, cell. 0036/306054774; info@lrestaurant.eu, www.lritalian.com; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,1.

Le vivande servite: arancini di riso Vialone nano al nero di seppia, erba cipollina e basilico, crostino croccante all'aglio con baccalà mantecato, fiori di zucca in pastella ripieni con ricotta e acciughe con gambero e maionese al limone; ravioli di ricotta e spinaci con polpa di granseola e caviale rosso del Bresciano e datterino; farfalla di branzino mediterraneo con olive taggiasche, asparagi e patate al burro e mandorle; delizia al limone di Sorrento.

I vini in tavola: Mazzei E.G.O. brut Treviso Doc Dosaggio Zero (Villa Marcello); Pinot Noir Premium rosé 2023 (Patzay); Pinot Grigio Doc delle Venezie 2022 (Bottega).

Commenti: Il ristorante, elegante e raffinato, si è confermato una delle attuali migliori realtà italiane nel settore della ristorazione a Budapest, esaltando le indubbe capacità culinarie dello chef Luca Mottarlini. Il menu, concordato con certosa attenzione tra il Simposiarca Simon Skottowe e lo chef, ha suscitato l'apprezzamento dei commensali per presentazione, equilibrio dei gusti e sapiente alternanza di sapori, garantendo una completa esperienza sensoriale. Il tema della serata "Pesce e verdure: un perfetto connubio di gusto e salute" è stato presentato, in qualità di relatore, dall'Accademico onorario, S.E. l'Ambasciatore d'Italia a Budapest Manuel Jacoangeli. Ottimi i vini serviti.



NEL MONDO

SINGAPORE - MALAYSIA - INDONESIA

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

23 maggio 2024

Ristorante "Torno Subito" di Como Group, in cucina Alessio Pirozzi. ● 26 Dempsey Rd #01 02, Singapore; ☎0065/18003046688; reservations@tornosubitosg.com, www.tornosubitosg.com, Instagram @tornosubitosg; coperti 50. ● Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 8,3.

Le vivande servite: manzo all'Albese; tortellini; merluzzo scottato; costolette di manzo; "tiramisubito".

I vini in tavola: Maximum Blanc de Blancs brut, Trento Doc 2021 (Ferrari); Vermentino Toscana Igt 2022 (Poggio di Salvi); Sangiovese di Romagna Superiore Doc (Noelia Ricci).

Commenti: Cibo eccellente, cucinato con ingredienti di alta qualità, molti dei quali importati direttamente dall'Italia. Il concept culinario del ristorante, che rende omaggio all'Italia degli anni Sessanta e alle

spiagge della Romagna, ha creato un ambiente ottimale e del tutto informale per assaggiare piatti di alta cucina, dai tortellini alla crema di parmigiano al "tiramisubito", ossia un'interpretazione d'autore del famoso dolce italiano. Ottima la lista dei vini, attento e cortese il servizio.

STATI UNITI D'AMERICA

NEW YORK

15 maggio 2024

Ristorante "Osteria Carlina Tribeca" di Moreno e Christina Cerutti, in cucina Alessandro Bandini. ● 11 Varick Street, New York; ☎001/6465595137; info@osteriacarlina.com, www.osteriacarlina.com; coperti 50+20 (all'aperto). ● Parcheggio scomodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ● Valutazione 7,5.

Le vivande servite: vitello tonnato, pizzetta al tegamino; risotto alla milanese; agnolotti alla piemontese; pollo alla valdostana, insalata di radicchio; mini tiramisù; gianduia bonet; meringa di limone.

I vini in tavola: Erbaluce (Ferrando); Barbera (Punset).

Commenti: Nuovo ristorante piemontese a Tribeca dal gruppo gestito da Moreno Cerutti, torinese doc, e sua moglie Christina, con un'atmosfera calda e accogliente. La maggior parte del menu è stata fedele alla cucina della regione, come il vitello tonnato e gli agnolotti alla piemontese e pure il pollo alla valdostana. La presentazione "family style" forse non era la migliore per una cena accademica, con assaggi piccoli di ogni piatto. Gli agnolotti hanno suscitato commenti discordanti perché avevano una nota dolce, la cui spiegazione è stata data dall'uso del mosto di vino nel sugo. I vini del territorio, l'Erbaluce e il Barbera, si abbinavano bene con il menu. Un peccato l'assenza del proprietario, ristoratore eccezionale.

SACRAMENTO

24 maggio 2024

Ristorante "La Fornaretta" di Gian Luca e Gilberto Di Lorenzo, in cucina Gilberto Di Lorenzo. ● 455 Main Street, Newcastle; ☎001/9166631338; gdilorenzo742@gmail.com, lafornaretta.com, @la_fornaretta; coperti



100+30 (all'aperto). ● Parcheggio comodo; ferie Natale e Capodanno; giorno di chiusura lunedì e martedì. ● Valutazione 9.

Le vivande servite: rigatoni alla bolognese; tortelli al sugo; spaghetti alla puttanesca; cannoli.

I vini in tavola: Barolo (Marchesi di Barolo); Reius Amarone della Valpolicella (Sartori); Prosecco Treviso (La Gioiosa).

Commenti: Il locale di proprietà è gestito dai nipoti di Giovanni Lo Coco, Gilberto e Gian Luca Di Lorenzo. Più di mezzo secolo fa, Giovanni aprì il suo primo ristorante nella piccola città mineraria di Jackson, in California, e successivamente nella zona della Baia di San Francisco. Sua figlia seguì le sue orme, diventando un'abile ristoratrice e chef per aprire tre dei suoi ristoranti, uno dei quali, "La Fornaretta", con il marito Cesare Di Lorenzo.

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Andrea Canepari, Accademico onorario Roma Nomentana

"L'eredità italiana a Filadelfia. Storia, cultura, persone e idee"

a cura di Andrea Canepari e Judith Goode (Roma: Treccani, 2023)

Franco Rossi, Delegato Alto Milanese

"Cucina a 2 piazze. Insieme ai fornelli: la ricetta della coppia felice" di Andrea Virgilio (Vago di Lavagno: La Grafica Editrice, 2021)

Fondazione Ranieri di Sorbello

"A tavola nel Settecento. Dai palazzi alle osterie" di Margherita Sacchi (Perugia: Fondazione Ranieri di Sorbello, 2024)

LaFeltrinelli

"Dieta mediterranea. Viaggio tra scienza, tradizione e sapori antichi alla scoperta del segreto della longevità" di Daniele Nucci (Milano: Gribaudo, 2024)



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria
Luca Garruto ● Laura Kaminski ●
Stefano Traversa

Ivrea
Carlo Zaccaria

Verbano-Cusio
Alberto Salvadori

LOMBARDIA

Milano Navigli
Maria Canella

Monza e Brianza
Mattia Bernardini ●
Francesca Montrasio ● Paola Scolari

Voghera-Oltrepò Pavese
Emilia Germani

VENETO

Cortina d'Ampezzo
Maria Dolores De Barrondo Pineiro

**Legnago-Basso Veronese
e Polesine Ovest**
Andrea Casali

FRIULI - VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Lucio D'Agostini ● Anna Maieron

Pordenone
Alessandro Anese

EMILIA ROMAGNA

Forlì
Anabela Cristina Costa da Silva Ferreira

Parma Terre Alte
Giuseppe Rossi

TOSCANA

Pistoia
Andrea Cautillo ● Cristina Raffaelli

Viareggio Versilia
Antonella Benassi ● Silvia Fiaschi ●
Lucia Rosaria Puccetti ●
Giandomenico Cesare Uberti-Foppa

MARCHE

Fermo
Maria Vittoria Forgia

Macerata
Antonio Santi

Pesaro-Urbino
Rosita Stagnozzi

UMBRIA

Gubbio
Antonio Bossola ● Delia Di Pietrantonio

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica
Abramo Bonaldi

Teramo
Loretana Ciprietti

CAMPANIA

Ischia, Procida e Campi Flegrei
Davide Monti

Penisola Sorrentina
Marco Alessandrini ●
Antonio Cuozzo ● Roberto Vessichelli

PUGLIA

Altamura
Giuseppe Achille

Foggia-Lucera
Giovanna Spinapolice

CALABRIA

Cosenza
Monica Rosa Loizzo ● Alessandro Russo

SICILIA

Siracusa
Nadia Da Pieve

SARDEGNA

Cagliari
Giorgio Giacinto

Sassari
Fernando Ferrari

CANADA

Montréal-Québec
Accademico onorario: Enrico Pavone

FRANCIA

Parigi Montparnasse
Giulia Becuzzi

GIAPPONE

Tokyo
Daniele Alzetta ● Shinichi Ekko

PRINCIPATO DI MONACO

Principato di Monaco
Federico Ettore ● Vincenzo Palmeri ●
Sebastiano Pitasi

REGNO UNITO

Londra
Accademico onorario: Giovanni Sacchi

ROMANIA

 **Bucarest**
Gregorio Di Martino

STATI UNITI D'AMERICA

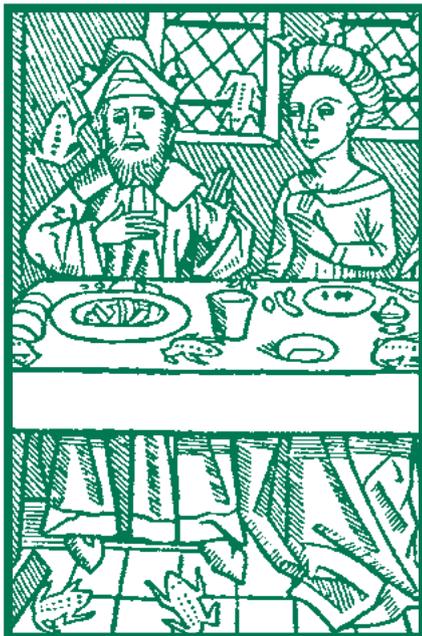
 **Miami**
Barbara Bertani Spring Reilly

 **Sacramento**
Karen Goodwin

NUOVE DELEGAZIONI

ROMANIA

 **Transilvania** (già Legazione di Cluj)
Delegato: Massimo Novali
Vice Delegati: Michele Boldrin ●
Stefano Macalli
Segretario: Nicola Melis
Tesoriere: Mauro Di Bartolomeo
Consultori: Luca Bolzoni ● Maurizio Gadaldi ●
Francesco Guarnaccia
Accademici: Angelo Antognetti ●
Gianni Calderone ● Mauro D' Andrea ●
Massimiliano Di Giacomo ●
Primo Fratus ● Sandro Gottardo ●
Daniele Passalenti



NUOVE LEGAZIONI

EGITTO

 **Il Cairo**
Legato: Massimo Acciarini (da Bruxelles)

TRASFERIMENTI

LOMBARDIA

 **Milano Navigli**
Massimo Barbini (da Tokyo)

EMIRATI ARABI UNITI

 **Dubai**
Leo Giannotti (da Amsterdam-Leiden)

VARIAZIONE INCARICHI

LIGURIA

 **Riviera dei Fiori**
Delegato onorario: Giuseppe Ghiglione

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Udine**
Delegato onorario: Massimo Percotto

MARCHE

 **Macerata**
Delegato onorario: Ugo Bellesi
Delegato: Pierpaolo Simonelli Paccacerqua
Vice Delegato: Sergio Branciarri
Segretario: Adriano Pallotto
Tesoriere: Paolo Micozzi
Consultori: Elisabetta Giorgetti ●
Maurizio Massi ● Lorenza Natali ●
Giancarlo Temperilli ● Sauro Vittori

LAZIO

 **Roma Appia**
Delegato: Umberto Fratini
Vice Delegato: Nicola Listorti

Segretario: Antonella Catarinozzi
Tesoriere: Mirella Audisio
Consultori: Vitantonio Amodio ●
Barbara D'Egidio ● Stefano Minerva

CITTÀ DEL VATICANO

 **Legazione per lo Stato Città del Vaticano**
Legato: Fabrizio Turriziani Colonna

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

 **Milano Duomo**
Marisa Zipoli Iannacone

FRIULI - VENEZIA GIULIA

 **Gorizia**
Giorgio Rizzato

 **Udine**
Giampaolo Tosolini

EMILIA ROMAGNA

 **Castel San Pietro-Medicina**
Angelo Muratori

SARDEGNA

 **Cagliari**
Sebastiano Granara

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena



FOCUS

see page 3

SUMMER NEWS: RESTAURANTS UNDER FIRE

This year, restaurateurs' 'extravagant' behaviour is big news.

by Paolo Petroni
President of the Accademia

August was once a time of news drought: newspapers mostly discussed the oppressive heat, the ebb and flow of weekend travellers, summer storms and other filler items. However, the main course was served on flying saucers: aliens only showed up in summer, only to disappear back to their distant planets at the first sign of rain. Then Covid changed everything. A flood of numbers: hospitalisations, infections, casualties, curfew times and much more. Last year, however, the top headline was the blue crab invasion, with consequent, seemingly insoluble economic catastrophes caused by vanishing mussels and clams. This year, the blue crabs are gone, we know not whither: perhaps they've self-eliminated. Just as well.

A hot topic this summer has been the attack on restaurants and bars

Instead, one of this summer's hot topics has been the attack on restaurants and bars. They've got up to all sorts of shenanigans. **One bar charged a customer 2 euros to cut a toast-ed sandwich in half.** Another diner asked for a saucer to give a child a forkful of *trofie al pesto*; the resulting receipt charged for a 'sharing dish'. In another case, customers were charged for several empty plates after sharing food. Other examples: 2 euros for microwaving a baby bottle; 50 cents for ice in coffee; 10 cents for cocoa sprinkled over a cappuccino. **Another restaurant charged 58 euros for cutting a cake for 13 people who had bought it elsewhere** (after securing the restaurant's permission). Rounding out this limited overview is the mandatory (sometimes justified) minimum order of 2 dishes. We would like to seize this opportunity to **point out even worse conduct.** We have noted several times that restaurateurs are a demographic prone to lamentation; in particular, we have gathered that **even historic restaurants are closing for lack of personnel. This is a real problem for two reasons:** working in restaurants is very hard; one becomes less social, **working while friends are having fun**, in terms of both hours and free days. The other aspect is economical. **Low wages**, often paid largely under the table; unpaid overtime; phantom



contracts, often seasonal or 'on call'. Planet Restaurant is a world apart: overtime, holidays, night rates and bonuses often don't exist there. However enthusiastic in the beginning, young people face something of a cartel, which makes the rules, especially in large cities. Whoever won't stand for it won't find work.

Professional waiters were once the face of a restaurant

Restaurants were once graced by professional waiters, often of a certain age and well-dressed, even in white coats and bow ties; they knew the dishes and the clientele, and they were the face of the restaurant. **Nowadays**, waiters are mostly youngsters, often foreign, who **don't know the food they bring or interact with customers.** To be fair, they are frequently forbidden to do so. All national newspapers have reported what happened in a noted *trattoria*, where an uncouth customer told a waitress: "move your arse and clear the table". The owner quickly ejected him, but the incident illustrates a certain difficulty working with customers. We clearly don't know how staff are paid or treated; but **if service has been timely, efficient and courteous, please let's offer thanks, a smile and an adequate tip.** It's all we can do to show them that their work is important.



TWILIGHT OF THE MEDITERRANEAN DIET

See page 4

Recent studies reveal that especially in the last decade, people, particularly the youth, in Mediterranean countries including Italy are increasingly distancing themselves from the traditional Mediterranean Diet. This complex phenomenon has various causes, lifestyle changes and socioeconomic factors being among the foremost.

KAFKA'S ODD RELATIONSHIP WITH FOOD

See page 6

The writer Franz Kafka, the centenary of whose death is upon us, had a strange relationship with food: in order to feel more in harmony with nature, he underwent strict fasts and avoided meat and alcohol; he chose his food carefully, prioritising a highly conscious, considered manner of eating.

VINCISGRASSI: BELOVED BEYOND BORDERS

See page 8

Already prized by British gourmets for years, *vincisgrassi alla maceratese* (Macerata-style *vincisgrassi*, similar to lasagne) are winning over the USA. Indeed, the latest issue of the *New York Times Style Magazine* has included *vincisgrassi* among the "25 Essential Pasta Dishes to Eat in Italy". *Vincisgrassi* were first documented in 1779 when the cook Antonio Nebbia published *Il cuoco maceratese*

(*The Macerata Cook*), including the recipe for "sauce for *princisgras*".

ICE CREAM CRAVINGS

See page 10

Psychologists are even studying how we eat ice cream, revealing much about our personalities. Ice cream was invented in the late 17th century; its fundamental ingredient was milk. Many authors dedicated chapters of their treatises to the art of preparing 'cold sweets', and ice cream references abound in songs, plays and films.

IN THE VARIED WORLD OF TEA

See page 13

Tea is considered among the world's oldest and best-known beverages, with a 5000-year history, though its origins are shrouded in mystery. The official account narrates how it spread throughout China in the first centuries of our era. Spoleto Academician Anna Livia Marcomeni describes tea varieties and preparation techniques.

VESTAL GUARDIANS OF THE YEAST

See page 16

Until the late Sixties, bread in villages was made at home and then baked in public ovens. 'Mother yeast' was obtained from elder ladies in the village, and after having formed loaves, housewives would return a bowl of well-risen dough to the lady who had provided the yeast. The homes of these 'yeast vestals' witnessed a constant flow of

housewives borrowing and returning the precious 'mother'.

EDIBLE SOUVENIRS TRAVELLING HOMEWARDS

See page 18

'Symbolic foods' are those that most commonly accompany visitors leaving the largest Mediterranean island. These edible souvenirs to savour or give to friends after a trip to Sicily spread the fame of the many distinctive delights, including those with PDO, PGI and QS (Quality and Safety) guarantees, grown and produced in Sicily: delicious, portable gifts in which Sicily abounds.

PANARDA: PRIDE OF THE ABRUZZI

See page 20

Treviso Academician Giancarlo Saran recounts the complex history of *panarda*, curiously combining tradition, religion and the local aristocracy's customs, including pantagruelic banquets whose participants could not leave the table before tasting every dish. In the third millennium, *panarda* has a new lease of life, with a plethora of variations partly deriving from old traditions rescued from oblivion.

ITALIAN RUM? INCREDIBLE BUT TRUE

See page 22

Spain, France and Britain all claim to be the birthplace of rum. There is also a white rum derived from sugar cane grown in Campania and Sicily, whose organoleptic properties are not to be sneezed at: it can





hold its own among variants from other latitudes. Even the Veneto produces rum, but starting from imported raw materials.

SEEKING BLACK CHICKPEAS ALONG THE FORTORE RIVER

See page 24

Grown in a distinct area within the province of Benevento between Irpinia and Puglia (Apulia), the black chickpea has an intense flavour and prized organoleptic features. It is the main ingredient in local traditional recipes alongside vegetables or *baccalà* (dried salt cod), formerly the only fish to reach this area in good condition.

ZUCCOTTO, OR 'CATHERINE'S HELMET'

See page 26

Firenze Pitti Academician Alessandro Abbondanti offers historical nuggets and curious facts regarding an unjustly forgotten dessert. *Zuccotto* is a delicious, typically Florentine semi-frozen dessert once also called 'Catherine's helmet', as its domed shape was reminiscent of the Medici army's infantry helmets.

BARENA HONEY: A SWEET TREASURE FROM THE LAGOON

See page 29

Barene (singular: *barena*) are periodically submerged sandbanks just above the water level. They are characteristic of

the Marano, Grado, Venice and Valli di Comacchio lagoons, and curiously, also of Tavolara island near Sardinia. The nectar of *Limonium*, a 'sea lavender' growing on *barene* in summer, attracts bees, whose prized honey is rich in minerals and enzymes.

THE PERCOCO PEACH OF SANT'ARCANGELO

See page 30

After a period of decline, young agriculturalists have rediscovered a yellow-fleshed peach which comes in two variants. Distinctively shaped and sweet, it is excellent both fresh and preserved in syrup. It remains a niche product, available only near its cultivation area of Sant'Arcangelo, near Potenza.

ISABELLA GRAPES, OR UVA FRAGOLA

See page 32

The Isabella grape, also known as *uva fragola* ('strawberry grape'), is a hybrid between *Vitis labrusca* and *Vitis vinifera*. It was the first grape to arrive in Europe,



around 1820, after the phylloxera epidemic, soon establishing itself due to its ease of cultivation, disease resistance and adaptability. Besides being eaten fresh and used in syrups, jams and even cosmetics, it has long figured in various peasant recipes and other traditional preparations in several Italian regions.

ELOQUENT CUTLERY

See page 34

Cutlery has much to tell both symbolically and practically. Innovative cutlery is now being developed aiming to combine functionality and aesthetics, leading to such experimental curiosities as the two-tined fork, a modern version of archaic forks; the ravioli spoon; and the smooth but very sharp knife replacing the serrated steak knife.

DELICIOUS FIGS

See page 36

A sweet for all seasons, throughout history the fig has played a crucial role in both nourishment and pleasure. Besides being rich in sugars, figs are an excellent source of potassium, phosphorus, calcium, iron and vitamins, and have useful antioxidant, energising and anti-inflammatory properties.

PASTA 'ON TAP'

See page 38

In the past few years, 'light' shops have been opening all over Italy, selling by weight as in days of yore. They often sell food, but also detergents and other products. This less wasteful and ecologically damaging shopping style is also socially beneficial, as it reinstates a direct rapport between shopper and shopkeeper.

*Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti*